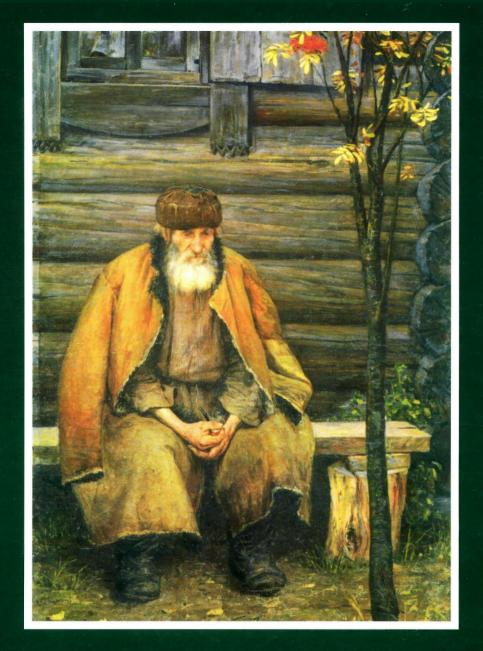
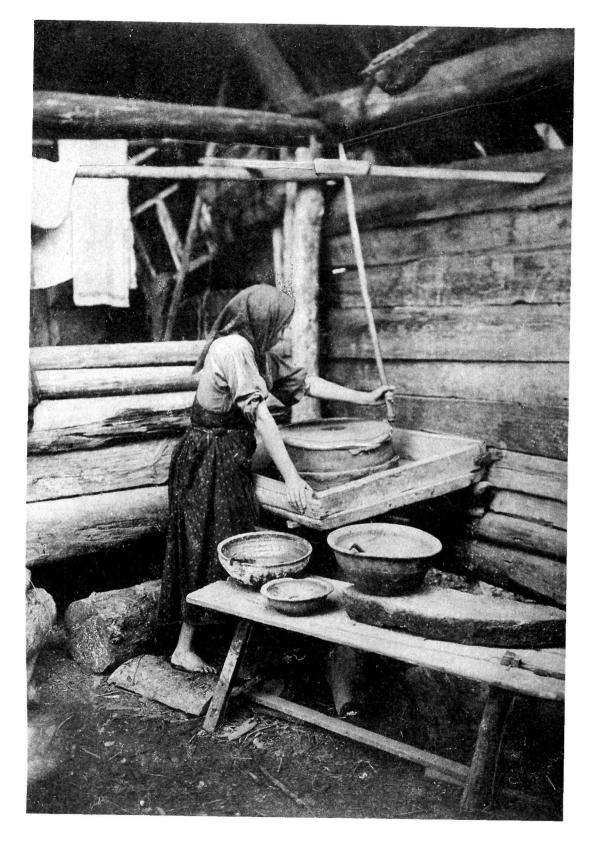
Иллюстрированная энциклопедия



РУССКАЯ ИЗБА

«ИСКУССТВО—СПБ»



РУССКАЯ ИЗБА

Иллюстрированная энциклопедия

ВНУТРЕННЕЕ ПРОСТРАНСТВО ИЗБЫ МЕБЕЛЬ И УБРАНСТВО ИЗБЫ ДОМАШНЯЯ И ХОЗЯЙСТВЕННАЯ УТВАРЬ



Санкт-Петербург «Искусство—СПБ» 2004

Федеральная целевая программа «Культура России» (подпрограмма «Поддержка полиграфии и книгоиздания России»)

Российский этнографический музей

Авторы:

Д. А. Баранов

Утварь для приготовления напитков, детская мебель

О. Г. Баранова

Очажная и столовая утварь

Е. Л. Мадлевская

Внутреннее пространство и убранство избы, мебель, светильники

Н. Н. Соснина

Утварь для хранения вещей и уборки дома

О. М. Фишман

Дорожная утварь

И. И. Шангина

Внутреннее пространство избы, утварь для приготовления пищи и хранения съестных припасов

Предисловие И. И. Шангиной

Научный редактор — доктор исторических наук И. И. Шангина

Рисунки к статьям 3. В. Куликовой

Рецензент — доктор филологических наук, академик Российской Академии гуманитарных наук А. С. Герд

В оформлении использована картина В. В. Беляева «Осень».

Γ

ISBN 5-210-01589-0

 $^{\ \ \, \}mathbb{C}\ \ \, \ \, \ \, \ \,$ Д. А. Баранов, О. Г. Баранова, Е. Л. Мадлевская, Н. Н. Соснина, О. М. Фишман, И. И. Шангина, текст, 2004 г. © 3. В. Куликова, рисунки, 2004 г.

[©] А. В. Дзяк, С. Л. Пилипенко, оформление, 2004 г.

[©] Издательство «Искусство-СПБ», 2004 г.

ПРЕДИСЛОВИЕ

Предлагаемая вниманию читателей книга представляет собой популярную энциклопедию и составит довольно полное представление о русском крестьянском доме.

Крестьянский дом — особое явление народной культуры. Дом, будучи материальным объектом, служит защитой человеку от сил природы и олицетворяет вещный мир его, вместе с тем является объектом для изучения духовной жизни русского крестьянина, поскольку с понятием «дом» соотносятся все важнейшие категории картины мира у человека.

Крестьянский дом в массовом сознании ассоциировался со словом «изба». Причем в это слово вкладывалось несколько значений: во-первых, изба — это крестьянский дом вообще, со всеми надворными постройками, хозяйственными помещениями; во-вторых, это лишь жилая часть дома; в-третьих, только отапливаемое русской духовой печью помещение.

Термин «изба» во всех трех его смысловых вариантах был распространен на всей территории расселения русского народа. Лишь в некоторых районах, преимущественно южных, для обозначения крестьянского дома использовался термин «хата», а в Сибири — «дом». Однако и в этих местах теплое помещение дома зачастую называлось «истобкой», «истбой». Слово «изба» и его варианты: ыстьба, истьба, истба, истба, истобъка, истопка, истебка — были известны еще в Древней Руси для обозначения жилого помещения. Принято считать, что они происходят от глагола «истопить».

Первоначальная деревянная срубная истобка не имела сеней и окон и известна по археологическим памятникам Новгорода, Пскова, Старой Ладоги IX—XI веков, постепенно она видоизменялась и превратилась в северный двухэтажный дом со множеством жилых и хозяйственных помещений. Полуземлянка южных районов расселения славянских племен в Восточной Европе — в низкое, позёмное жилище под четырехскатной крышей Рязанской, Орловской, Тамбовской губерний.

Собранный материал ограничен XIX — первой четвертью XX века, эти временные рамки общеприняты для специальной литературы, так как именно этот период истории русского народного жилища широко представлен вещественными памятниками, сохранившимися в музеях, письменными документами, свидетельствами очевидцев, зафиксированными в письмах, мемуарах.

Основное внимание в книге уделяется описанию интерьера жилого помещения, то есть интерьера собственно избы (теплого помещения дома) и горницы. В энциклопедию включены сведения о традиционных способах организации жилого пространства: его планировке, значимых элементах жилища, тех элементах, которые «делают дом домом» (пол, потолок, окна, дверь, порог, печь, неподвижный наряд избы). Этой теме посвящен первый раздел энциклопедии. Второй раздел содержит статьи, посвященные убранству дома и подвижной обстановке крестьянского дома — мебели. Третий раздел рассказывает об использовавшейся в крестьянском жилище разнообразной утвари — домашней и хозяйственной.

Основу справочного издания составляют статьи, дающие представление о приметах традиционного типа или, как иногда говорят, исконно русских, национально русских. Статей о предметах, характерных для бытового уклада индустриально-городского образа жизни, довольно мало. Описаны только те предметы городского быта, которые осознавались крестьянами как свои, и те, которые хотя и считались чужими, но воспринимались в народной среде как необходимые для определения высокого статуса их владельца-крестьянина. Такой отбор — отражение реальной ситуации XIX — первой четверти XX века. Бытовая культура русской деревни в этот период времени была слабо подвержена влиянию культуры общеевропейского типа. Новые для жителей деревень городские вещи стали проникать в народный быт лишь с конца XIX века. Это проникновение было очень избирательным. В первую очередь в быт входили не столько предметы, нужные в хозяйстве, сколько демонстрировавшие «самодостаточность» семьи — состоятельность, прочное положение в деревенском обществе.

Энциклопедия состоит из статей, дающих подробную информацию о конкретных предметах крестьянского быта. Читатель сможет узнать, как выглядел тот или иной предмет, из какого материала он обычно изготавливался, как был декорирован, как использовался в повседневном и праздничном обихоле семьи. Однако многие статьи уводят читателя за рамки такой конкретности. Это происходит в том случае, когда описываемый предмет имел высокий семиотический статус, то есть, будучи предметом утилитарным, выступал в определенной обрядовой ситуации как символ. В таком случае вводится дополнительный материал, рисующий ту обстановку, в которой символические свойства вещи проявлялись с особенной яркостью. Так, например, описание братины — чаши для напитков — сопровождается описанием общедеревенских мужских пиров, на которых эта чаша воспринималась как символ братства, единения крестьянского мира. Описание горшка включает в себя описание ритуальных действий с ним во время похорон и т. п. Эти сведения позволят читателю не только узнать о конкретном предмете народного быта, но и увидеть «вещь в культуре», понять образ жизни, восприятие мира русскими крестьянами или, по образному выражению Ю. М. Лотмана, «увидеть историю в зеркале быта».

Энциклопедия не претендует на полноту информации. В нее включены лишь основные типичные предметы народного быта. Авторы, стараясь прежде всего дать по возможности более или менее обстоятельное описа-ние предметного мира избы, естественно не ставили своей целью выявить все богатство терминологии в области народной вещевой культуры.

Описания сделаны на основе изучения подлинных предметов крестьянского быта, хранящихся в Российском этнографическом музее в Санкт-Петербурге. В работе использовались также материалы двух архивов: архива Русского географического общества и архива Российского этнографического музея. В первом были изучены ответы на программу Русского географического общества, составленную в 1847—1848 годах Н. И. Надеждиным. Во втором — материалы «Этнографического бюро» В. Н. Тенишева, собранные в 1897—1901 годы. Естественно, что большой объем информации был почерпнут из газетных и журнальных публикаций XIX — первой четверти XX века, малодоступных широкому читателю. Сведения о символике внутреннего пространства избы, символических свойствах отдельных предметов основываются на трудах А. К. Байбурина, Вяч. Вс. Иванова, В. Н. Топорова, А. Л. Топоркова и других исследователей народной культуры. В процессе работы также использовался Словарь русских народных говоров.

РУССКАЯ ИЗБА. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

Слово «изба» у большинства людей естественно соединяется со словом «деревня». Эта ассоциация верная. В прошлом «избой» всегда называлось жилище, расположенное в сельской местности: селе, деревне, слободе, починке, заимке, хуторе. Такого же типа жилище, но построенное в городской черте, носило название «дом».

Русские поселения с глубокой древности возникали по берегам рек, ручьев, озер, вдоль почтовых трактов, соединявших крупные торговые и ремесленные города, в центре пахотных и сенокосных угодий. Деревни, как правило, были расположены недалеко друг от друга, тяготея к одному центру — селу, имевшему церковь, приходскую школу, лавки, административные здания. Деревни и села северных губерний Европейской России были малодворными, насчитывали от 3—4 до 60—70 изб. В южных районах и в Сибири села и деревни состояли зачастую из 300—500 дворов.

Крестьянские избы строились в один или два ряда — «порядка» — вдоль дороги, реки или озера, тесно прижавшись друг к другу. Деревни не имели четкой планировки: усадьбы в них располагались разрозненно, без какого-либо плана. Про такие деревни говорили: «Черт ее в решете нес, да и растрес». Села

и деревни огораживались заборами, въездные ворота которых на ночь всегда закрывались.

Избы в старой России обычно строились, или, по народной этимологии, рубились, из дерева. Кирпичные дома в сельской местности встречались очень редко, в основном в безлесных южных районах европейской части страны, а также в селах, располагавшихся около крупных городов.

Строительство дома для крестьянина было знаменательным событием. При этом для него было важно не только решить чисто практическую задачу — обеспечить крышу над головой для себя и своей семьи, но и так организовать жилое пространство, чтобы оно было наполнено жизненными благами, теплом, любовью, покоем. Такое жилище можно соорудить, по мнению крестьян, лишь следуя традициям предков, отступления от заветов отцов могли быть минимальными. Принципиальные изменения в строительной технике, планировке внутреннего пространства, внешнем облике избы стали вводиться лишь в последней трети XIX века, когда традиционные представления крестьян о мире и человеке в нем стали уходить в прошлое.

При строительстве нового дома большое значение придавалось выбору места. При этом исходили, естественно, из практических соображений: место должно быть сухим, высоким, светлым — и вместе с тем учитывали его ритуальную ценность: оно должно быть счастливым. Счастливым считалось место обжитое, то есть прошедшее проверку временем, место, где жизнь людей проходила в полном благополучии. Неудачным для строительства было место, где прежде захоранивали людей и где раньше проходила дорога или стояла баня.

Особые требования предъявлялись и к строительному материалу. Русские крестьяне предпочитали рубить избы из сосны, ели, лиственницы. Эти деревья с длинными ровными стволами хорошо ложились в сруб, плотно примыкая друг к другу, хорошо удерживали внутреннее тепло, долго не гнили. Однако выбор деревьев в лесу регламентировался множеством правил, нарушение которых могло привести к превращению построенного дома из дома для людей в дом против людей, приносящий несчастья. Так, для сруба нельзя было брать «священные» и «проклятые» деревья — они могут принести в дом смерть. Запрет распространялся на все старые деревья. По поверью, они должны умереть в лесу своей смертью. Нельзя было использовать сухие деревья, считавшиеся мертвыми, — от них у домашних будет «сухотка». Большое несчастье случится, если в сруб попадет «буйное» дерево, то есть дерево, выросшее на перекрестке дорог или на месте бывших лесных дорог. Такое дерево может разрушить сруб и задавить хозяев дома.

Постройка дома осуществлялась собственными силами семьи, или нанималась артель плотников. Богатый хозяин, как правило, заключал договор о строительстве с артелью плотников. Особенно славились своим мастерством и высокой организацией работ

артели ярославских, владимирских, костромских плотников. Народное сознание приписывало им владение «тайным знанием», полученным от неведомой и нечистой силы. При этом чем выше было мастерство плотника, тем якобы теснее была его связь с «нечеловеческой природой».

Возведение дома сопровождалось множеством обрядов. Начало строительства отмечалось обрядом жертвоприношения курицы, барана. Он проводился во время укладки первого венца избы. Под бревна первого венца, подушку окна, матицу укладывали деньги, шерсть, зерно — символы богатства и семейного тепла, ладан — символ святости дома. Окончание строительства отмечалось богатым угощением плотников и всех участвовавших в работе.

Тип усадьбы, внешний облик жилой части дома и хозяйственных дворовых построек, планировка внутреннего пространства, меблировка дома — все это определялось природно-климатическими условиями, общерусской и местной традицией и имело ряд отличий в разных регионах расселения русского народа.

На севере Европейской России крестьянское жилище представляло собой высокий двухъярусный дом, под двускатной крышей, с пристроенным к нему сзади тоже крытым двухъярусным двором. Жилое помещение располагалось на втором этаже, нижний этаж — подклет — использовался в хозяйственных целях. Первый этаж двора был застроен небольшими помещениями для скота — «стаями». Второй этаж — поветь — использовался как сеновал.

В центральных районах Европейской России деревенская усадьба состояла из одноярусного дома на невысоком подклете, под двускатной крышей, с двором, прилегающим в большинстве случаев к его боковой стороне.

В южнорусских районах — на территории к югу от Москвы — крестьянские усадьбы выглядели иначе. Избы были низкие, без подклета, под четырехскатными крышами. За каждой из них находился широкий, открытый сверху двор, застроенный по периметру теплыми помещениями для скота, навесами для хранения сельскохозяйственного инвентаря, телег, саней.

Большим своеобразием отличались «курени» донских и терских казаков. Это были высокие двухэтажные, квадратные в плане здания под тесовой или железной четырехскатной крышей. Хлев, конюшня, овчарня, птичник находились на некотором расстоянии от жилого дома.

Усадьба русского крестьянина Сибири и Алтая напоминала крепость: высокая бревенчатая изба, амбар, расположенный на некотором расстоянии от избы, соединенный с ней забором и массивными воротами. Забор огораживал замкнутый глухой двор, по периметру которого строились помещения для скота, погребы, сеновалы, помещения для просушивания зерна, навесы для дров, телег, сельскохозяйственных орудий.

Жилище крестьян ориентировано обычно на юго-восток. Только со второй половины XIX века, с увеличением населения и сокращением свободных земель, эта традиция стала нарушаться. Смысл такой ориентации сводился не только к соображениям чисто практическим — лучшей освещенности дома, но был связан с представлениями мифологического плана. Юго-восток считался стороной света — «божеская, красная сторона»; северо-запад — стороной тьмы, смерти. Ориентируя таким образом свою избу, крестьянин как бы оборачивался «лицом» дома к светлому началу, к Богу.

В крестьянских домах было, как правило, одно или два, реже три жилых помещения, соединенных сеньями. Наиболее типичным для России был дом, состоящий из теплого, отапливаемого печью помещения и сеней. Их использовали для хозяйственных нужд и как своеобразный тамбур между холодом улицы и теплом избы.

В домах зажиточных крестьян кроме отапливаемого русской печью помещения собственно избы было еще одно, летнее, парадное помещение — горница, которое в больших семьях использовалось и в повседневной жизни. Отапливалась горница в этом случае печью-голландкой.

Интерьер избы отличался простотой и целесообразным размещением включенных в него предметов. Основное пространство избы занимала духовая печь, которая на большей части территории России располагалась у входа, справа или слева от дверей. Только в южной, центрально-черноземной полосе Европейской России печь находилась в дальнем от входа углу. Стол всегда стоял в углу, по диагонали от печи. Над ним была расположена божница с иконами. Вдоль стен шли неподвижные лавки, над ними — врезанные в стены полки. В задней части избы от печи до боковой стены под потолком устраивался деревянный настил — полати. В южнорусских районах за боковой стеной печи мог бы деревянный настил для спанья — пол, примост. Вся эта неподвижная обстановка избы строилась плотниками вместе с домом и называлась хоромным нарядом.

Передний угол с божницей и столом считался чистой, парадной половиной избы, пространство около двери и печи — печной угол, середина избы — рабочим местом. Мифологическое сознание народа определяло передний угол избы, указывавший на юго-восток, как место святое. Здесь молились Богу. Печной угол, направленный на северо-запад, осмыслялся как место темное, нечистое, там жил домовой, через печную трубу могла влететь в дом ведьма, попадал в виде огненного змея дьявол. В избе было как бы два сакральных центра, расположенных по диагонали: центр христианский и центр языческий, в равной степени важные для крестьянской семьи.

Сравнительно небольшое пространство избы, около 20—25 кв. м, было организовано таким образом, что в нем с большим или меньшим удобством располагалась довольно большая семья в

семь-восемь человек. Это достигалось благодаря тому, что каждый член семьи знал свое место в общем пространстве. Мужчины обычно работали, отдыхали днем на мужской половине избы, включавшей в себя передний угол с иконами и лавку около входа. Женщины и дети находились днем на женской половине возле печи. Места для ночного сна также были распределены. Старые люди спали на полу около дверей, печи или на печи, на голбце, дети и холостая молодежь — под палатями или на полатях. Взрослые брачные пары в теплое время ночевали в клетях, сенях, в холодное — на лавке под полатями или на помосте около печи.

Каждый член семьи знал свое место и за столом. Хозяин дома во время семейной трапезы сидел под образами. Его старший сын располагался по правую руку от отца, второй сын — по левую, третий — рядом со старшим братом. Детей, не достигших брачного возраста, сажали на лавку, идущую от переднего угла по фасаду. Женщины ели, сидя на приставных скамейках или табуретках.

Нарушать раз заведенный порядок в доме не полагалось без крайней необходимости. Человека, их нарушившего, могли строго наказать.

В будние дни изба выглядела довольно скромно. В ней не было ничего лишнего: стол стоял без скатерти, стены без украшений. В печном углу и на полках была расставлена будничная утварь. В праздничный день изба преображалась: стол выдвигался на середину, накрывался белой скатертью, на полки выставлялась праздничная утварь, хранившаяся до этого в клетях.

Интерьер горницы отличался от интерьера внутреннего пространства избы присугствием голландки вместо русской печи или вообще отсутствием печи. В остальном хоромный наряд, за исключением полатей и помоста для спанья, повторял неподвижный наряд избы. Особенностью горницы было то, что она всегда была готова к приему гостей.

Сени использовались в основном как хозяйственное помещение. В летнее время в сенях могли спать, В старину же в Архангельской, Вологодской, Нижегородской, Костромской губерниях в больших сенях крестьянской избы устраивались девичьи посиделки, зимние встречи молодежи. Это нашло свое отражение в старинной русской песне:

Ах вы сени, мои сени, сени новые мои! Сени новые, кленовые, решетчатые! Уж и знать, что мне по сенечкам не хаживати. Мне мила дружка за рученьку не важивати.

Интерьер жилых помещений крестьянского дома стал заметно меняться с последней трети XIX века. Во многих избах появилась деревянная перегородка, отделявшая печь от остального пространства избы, появились даже небольшие спальные комнаты, войти в которые можно было из сеней. В быт крестьян стала входить городская подвижная мебель: шкафы, горки, буфеты,

кровати, стулья, кресла. Убранство избы пополнилось зеркалами, часами, фотографиями в рамках, мелкой скульптурой, выставлявшейся в горках. Первоначально все это помещалось в горницах и служило для демонстрации «самодостаточности» хозяина. Постепенно многие из этих городских предметов стали проникать в пространство избы, вытесняя традиционную неподвижную мебель. Процесс замены вещей традиционного русского быта происходил постепенно, не вызывая внутреннего сопротивления людей. Изменявшиеся условия жизни, новые мировоззренческие идеи, проникавшие в деревенскую среду, меняли и предметный мир деревни. Люди выбирали для себя то, что им было необходимо, удобно.

Крестьянский дом трудно было представить без многочисленной утвари, накапливавшейся десятилетиями, если не столетиями, и буквально заполнявшей его пространство. В русской деревне утварью называлось «все движимое в доме, жилище», по словам В. И. Даля, автора «Толкового словаря великорусского живого языка», составленного в середине XIX века. Фактически утварь — это вся совокупность предметов, необходимых человеку в его обиходе. Утварь — это посуда для заготовки, приготовления и хранения пищи, подачи ее на стол; различные емкости для хранения предметов домашнего обихода, одежды; предметы для личной гигиены и гигиены жилища; предметы для разжигания огня, хранения и употребления табака и для косметических принадлежностей.

Основные типы домашней и хозяйственной утвари, использовавшейся русскими крестьянами в XIX — первой четверти XX века, сложились еще в древности. В раскопках русских городов и селений X—XIII веков ученые находили предметы утвари, внешний вид которых имел сходство с утварью XIX века.

Крестьянская традиционная утварь на всей территории расселения русского народа была однотипной. Местные варианты предметов утвари фактически отсутствовали или, во всяком случае, менее бросались в глаза, чем, например, в одежде, пище. Однако характерной особенностью было изобилие местных терминов, называющих по-разному один и тот же предмет. Сосуды одной и той же формы, одного назначения, выполненные из одного и того же материала одним и тем же способом, назывались по-разному в разных губерниях, уездах, волостях и даже деревнях. Название предмета менялось в зависимости от его использования конкретной хозяйкой: горшок, в котором варили кашу в одном доме, получал название «кашника», тот же горшок, использовавшийся в другом доме для варки похлебки, назывался «щенником». Разными терминами называлась утварь одного назначения, но изготовленная из разного материала: сосуд, выделанный из глины, — горшок, из чугуна — чугунок, из меди — медник. Терминология часто менялась в зависимости от способа изготовления сосуда: сосуд для квашения овощей бондарной работы —

кадка, долбленный из дерева — долбленка, выделанный из глины — корчага.

В русской деревне употреблялась в основном деревянная гончарная утварь. Металлическая, стеклянная, фарфоровая была распространена меньше. Деревянная утварь преобладала в лесной полосе России, гончарная — в ее степных и лесостепных районах.

Деревянная утварь по технике изготовления могла быть долбленой, бондарной, столярной, токарной. В большом употреблении была также утварь, изготовленная из бересты, плетенная из прутьев, соломы, корней сосны. Некоторые из необходимых в хозяйстве деревянных предметов изготавливались силами мужской половины семьи. Большая же часть предметов приобреталась на ярмарках, торжках, особенно это касалось бонларной и токарной утвари, изготовление которой требовало специальных знаний и инструментов. На ярмарки губернского или уездного масштаба деревянную утварь привозили из крупных ремесленных центров России. Так, например, токарную посуду — из лесного Заволжья, Московской, Вятской губерний; сундуки столярной работы — из Пермской и Нижегородской. Кадушки, ушаты, шайки, бочки и прочий «бондарный товар» поступал из Пермской и Нижегородской губерний, а также из губерний Северной России. На мелких сельских торжках продавались изделия местных ремесленников.

Вещи, изготовленные ремесленниками, отличались добротностью, прочностью, тщательностью отделки, то есть теми чертами, которые особенно ценились крестьянами, покупавшими их не только в расчете на сегодняшний день, но и на долгое использование в будущем.

Гончарная посуда применялась в основном для приготовления пищи в духовой печи и подачи ее на стол, иногда для засолки, квашения овощей. Ее изготавливали в мелких кустарных мастерских, возникавших в местах выхода на поверхность гончарных глин. Гончары продавали свои изделия на местных ярмарках или развозили по деревням на возах и по воде на лодках, обменивая на зерно, муку, крупу.

Металлическая утварь традиционного типа была распространена преимущественно на Русском Севере. Это была, главным образом, медная, оловянная, серебряная столовая посуда, изготовленная в XVII—XVIII веках, передаваемая по наследству как величайшая ценность или сделанная по старым образцам мастерами XIX века. Наличие ее в доме было ярким свидетельством зажиточности семьи, ее бережливости, уважения к семейным традициям. Такую утварь продавали только в самые критические моменты жизни семьи.

Традиционный набор утвари сохранялся в крестьянском хозяйстве вплоть до конца 30-х годов XX века. Однако новые, характерные для городского образа жизни вещи стали проникать в народный обиход гораздо раньше, еще в середине XIX века. Первоначально это была столовая утварь, вернее чайная. Вместе

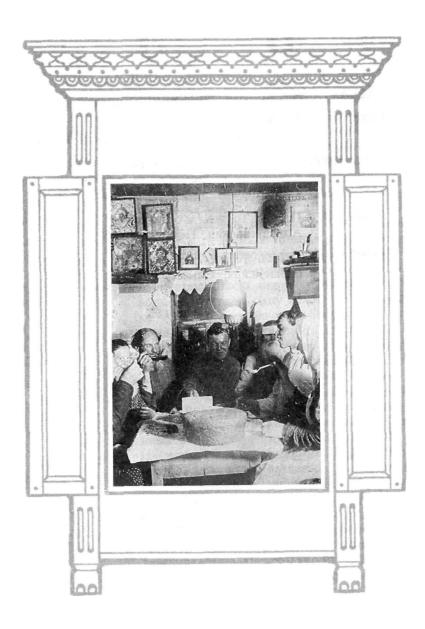
с самоваром и кофейником в быт крестьян вошли чайные чашки с блюдцами, сахарницы, вазочки для варенья, молочники, чайные ложки. В зажиточных семьях стали входить в обиход фаянсовые тарелки для индивидуального пользования во время праздничных трапез, формы для студня, рюмки, стаканы, бокалы, бутылки и т. п. Эта посуда обычно хранилась в стеклянных горках, стоявших в горницах, и служила украшением интерьера.

Наполнявшая дом утварь изготавливалась, приобреталась, хранилась русскими крестьянами, естественно, исходя из чисто практического ее использования. Однако в отдельные, с точки зрения крестьянина важные моменты жизни почти каждый из ее предметов превращался из вещи утилитарной в символическую. Сундук для приданого в один из моментов свадебного обряда из емкости для хранения одежды превращался в символ зажиточности семьи, трудолюбия невесты. Две ложки на свадебном столе, перевязанные лентой, обозначали единение и согласие жениха и невесты. Ложка, повернутая выемкой черпака вверх, означала, что она будет использована на поминальной трапезе. Лишняя ложка, оказавшаяся на столе, предвещала приход гостей и т. п. Одни предметы утвари обладали очень высоким семиотическим статусом, другие более низким.

Таким образом, русская изба, с ее особым, хорошо организованным пространством, неподвижным нарядом, подвижной мебелью, убранством и утварью, была единым целым, составлявшим целый мир для крестьянина.

И. Шангина

ВНУТРЕННЕЕ ПРОСТРАНСТВО ИЗБЫ



Б

БАБКА. То же, что загнет.

БРУС. То же, что матица.

Западные губернии Европейской России.

БРУС ПИРОЖНЫЙ. То же, что воронец.

Северные и среднерусские губернии Европей-

ской России, Поволжье, Урал.

БРУС ПОЛАТНЫЙ. То же, что *воронец.* Архангельская, Пермская губ.

БРУС ЧУЛАННЫЙ. То же, что *воронец*. Пензенская, Симбирская губ.

B

ВОРОНЕЦ

(БРУС ПИРОЖНЫЙ, БРУС ПОЛАТНЫЙ, БРУС ЧУЛАННЫЙ). Широкий четырехгранный брус под потолком крестьянской избы, обычно делается из дуба или сосны. В избе бывает всегда два воронца. Они располагаются на высоте человеческого роста под прямым углом друг к другу. Одним концом каждый воронец укладывается на печной столб, другим соединяется со стеной ниже полавочника. Один воронец врезается в переднюю стену, другой — в стену, противоположную печи. На Русском Севере широко распространены загадки о воронцах, совмещающихся около печного столба: ворона летят, на одну голову едят», «Стоит Яга: во лбу рога». Известна поговорка: «Как ни ширься, а через воронец не скочишь».

Один из воронцов служил опорой для *полатей*, поэтому в некоторых губерниях России назывался *брусом полатным*. Он образует своеобразный поребрик на *полатях*, благодаря этому вещи, положенные на него, не падали на пол. Иногда этот воронец становился основанием невысокой решетки, огораживающей *полати*. На воронец или *полатный брус* часто клались шапки, рукавицы, кушаки.

Второй **воронец,** врезавшийся в переднюю стену, носил еще названия *пирожного бруса, чуланного бруса.* Он использовался как полка для посуды необходимой хозяйке ежедневно: кринок, горшков, мисок. На него в день выпечки хлеба складывались только что вынутые из печи караваи, которые после выносились в сени, где укладывались на полки ребром. Этот **воронец** служил также для укрепления деревянной пере-

ВОРОНЕЦ 18

борки, отделявшей пространство около печи — «кухню», «чулан» — от остальной избы. Оба воронца делили пространство избы на три части: *красный угол*, задний угол и печной *угол*. Название воронцы возникло от цвета брусьев, покрывавшихся черной смолистой копотью в избах, которые топились по-черному, т. е. печью без трубы.

ГОЛБЕН

(ГОЛБЧИК. ГОЛУБЕЦ. КАЗЁНКА. КУТНИК). 1. Досчатая пристройка, конструктивно связанная с печкой, нижней ее частью — опечком. Голбен пристраивается сбоку, вдоль всей печи. высотой с печь или чуть ниже. Верхняя поверхность голбца использовалась для спанья. Через голбец попадали на печь и полати. Внутри голбца устраивался спуск в подполье. Дверцу, закрывавшую вход в подполье, делали либо в короткой стенке голбца так, чтобы она открывалась внутрь него, либо в боковой стенке. В последнем случае она была задвигающейся. Внутри голбца располагались закрепленные на стенках полочки для хранения некоторых пищевых продуктов. Во Владимирской губ. в голбце хранились корнеплоды и кухонные принадлежности, а в некоторых губерниях зимой держали мелкий скот и кур.

С голбцом было связано много поверий. В некоторых местах Европейской России и Сибири считали, что голбец — дом домового. Там он находится днем, ночью же выходит и устраивается спать на верхней части голбца — лежанке. В голбец ставилось угощение для домового: маленькие, специально испеченные хлебцы и водка. Это полагалось делать в ночь на Крещение и в ночь на 28 января (10 февраля). Ровно в полночь домовой выходил поужинать. Если в эти дни хозяйка забывала угостить домового, он посылал на семью несчастья.

Голбец широко использовался в традиционном свадебном обряде. В Архангельской губ. в голбце невеста переодевалась перед обрядом «смот-

рин», во время которого она показывалась жениху и его родителям. Там же молодую переодевали — «переряжали» — и после возвращения от венца. На голбец отводили молодых для постельного обряда и первой брачной ночи после свадебного пира. Такая заметная роль голбца в свадьбе объясняется, вероятно, тем, что он отделяет и в тоже время соединяет жилое и нежилое пространство дома, являясь тем «пограничным» пространством, в котором положено, по народным представлениям, пребывать тем, кто находится в «переходном состоянии», как, например, невеста или новобрачные.

Голбец являлся неотъемлемой деталью русского крестьянского жилища. Этот характерный элемент неподвижного убранства дома исчез одним из первых в конце XIX в. В новых домах голбца как архитектурной детали жилища практически не существует.

Голбец был распространен под разными названиями в срубных жилищах всей Европейской России и Сибири. Термин голбец встречался в Архангельской, Владимирской, Вологодской, Вятской, Новгородской, Костромской, Тверской, Тульской, Ярославской губ., в Сибири.

2. Настил из трех и более досок, пристроенный к печи. Находился между печью и полатями на разной высоте, в зависимости от местной традиции. Так, в Томской губ. голбец чуть возвышался над уровнем печи; в Архангельской, Пермской губ. он был на две четверти ниже печи; в Тверской губ. — вровень с печью. Настил служил ступенькой для попадания на печь и использовался для продуктов, требующих хранения в теплом и сухом месте.

Голбцы такого рода встречались под этим названием в Архангельской, Костромской, Вятской, Пермской, Томской губ.

ГОЛБЕЦ ВЕРХНИЙ. Часть голбца, находящаяся в избе. Названа так в противоположность подполью, которое в некоторых местах севера Европейской России и в Сибири называют нижним голбцом. Термин был распространен в севернорусских губерниях и в отдельных местах Сибири.

ГОЛБЧИК. То же, что *голбец 1, 2,* Термин был распространен в Архангельской, Костромской, Пермской губ., в Зауралье.

ГОЛЛАНДКА (ГРУБА, ГРУБКА, КАМИН). Печь, служившая только для обогрева помещения, сложенная из кирпичей. Она была, как правило, довольно высокой, немного не достигавшей потолка, трехили четырехгранной формы. Устье располагалось в нижней части и закрывалось металлической дверцей. Голландка почти всегда облицовывалась изразцами. Она могла устанавливаться в некотором отдалении от стен или примыкать одной стороной к стене. Этот тип печи был заимствован крестьянами из городской среды. В деревнях их обычно помещали в горницах. Голландка была распространена по всей России, но характерна для богатых домов. Термин применялся преимущественно в деревнях северных и среднерусских губерний Европейской России и в Сибири.

ГОЛУБЕЦ. То же, что *голбец 1*. Термин был распространен во Владимирской, Вятской, Тверской, Ярославской губ.

ГОРНУШКА. То же, что загнет.

Архангельская, Владимирская, Воронежская, Казанская, Московская, Нижегородская, Новгородская, Псковская, Рязанская, Самарская, Саратовская, Симбирская, Смоленская, Тверская, Ярославская губ.

ГРУБА. То же, что *голландка*. Владимирская, Воронежская, Курская губ., Кубанская обл., Рязанская, Саратовская губ., обл. Войска Донского, Урал.

ГРУБКА. 1. То же, что *голландка*.

Владимирская, Воронежская, Курская, Орловская, Рязанская, Саратовская губ., обл. Войска Донского, Кубанская обл., Урал.

2. Маленькая железная печка с трубой, ее применяли для дополнительного обогрева избы. Такие печки были распространены по всей России под названием «печка, печечка», в со-

ветский период — буржуйка. Термин был распространен в Псковской и Смоленской губ. 3. (ЛЕЖАНКА). Небольшая, сложенная из кирпича печка, связана одним дымоходом с русской печью, но имеет отдельную топку. Верхняя часть печки довольно широкая и плоская.

На такой грубке спали старики, а также отдыхали днем все желающие. Использовалась для дополнительного отапливания помещения.

Такие печки были довольно широко распространены в Европейской России и в Сибири. Термин был характерен для Владимирской, Курской, Орловской, Саратовской, Смоленской губ.

ГРЯДКА.

Перекладина под потолком избы в виде жерди или четырехгранного бруса, двух толстых досок. Располагалась на уровне полатей от печного угла до стены. Грядка отделяла печной угол от всего остального пространства избы. Она использовалась как полка для кухонной посуды, на нее ставились кринки, блюда, различные необходимые хозяйке вещи. Иногда туда можно было положить шапку, это отразилось в свадебном приговоре дружки — распорядителя свадьбы со стороны жениха:

Есть ли полицы скласть рукавицы? Есть ли грядки скласть шапки?

Термин грядка для обозначения перекладины под потолком встречается в письменных источниках XIII в. В XIX—XX вв. он зафиксирован в Архангельской, Вологодской, Вятской, Казанской, Пермской, Пензенской, Псковской, Рязанской, Ярославской губ., на Урале, в Сибири. В других местах Европейской России он мог иметь другие названия, например: брус, воронец.

Д

ДВЕРЬ.

Деревянное полотно для закрытия входного проема в стене дома. Она всегда делалась одностворчатой из двух-трех широких пластин депреимущественно дуба, отличавинегося большой прочностью. Пластины соединялись деревянными брусьями, набитыми поперек полотна в верхней, средней и нижней его части. В богатых домах брусья заменялись жиковинами — металлическими планками. Их часто делали узорными из кованого железа. Для устройства дверей в проем вставлялась обойма дверная колода. Она состояла из двух косяков толстых тесаных дубовых плах, вставлявшихся вертикально в дверной проем. На каждом косяке делался продольный паз — углубление, в который входили шипы, вырезанные в бревне стены. Между косяками укреплялось верхнее бревно вершняк, и нижнее бревно — порог. Дверное полотно соединялось с колодой по-разному. Старинным способом дверь крепилась с помощью железных или деревянных шпеньков — пяток, вставлявшихся в гнезда или подпятники, выдолбленные в верхнем и нижнем бревне дверной колоды. Двери могли соединяться с колодой также с помощью двух железных кованых штырей и двух втулок, сделанных из того же материала. Дверь могла также навешиваться и на железных петлях. Дверь, соединявшая сени и жилое помещение, открывалась всегда в сени. Это позволяло сделать теплую избу, горницу более просторными. Дверной проем в крестьянской избе был невысоким, около 140—150 см, но достаточно широким — около 100 см. Некоторые избы имели двери, приближавшиеся

к квадрату. Невысокие дверные проемы делались с чисто утилитарными целями — сохранить тепло в избе. Однако мифологическое сознание представляло это как способ заставить человека склониться перед хозяевами при входе в лом.

Дверь из сеней в избу не имела запоров. Деревенский этикет позволял постороннему человеку войти в избу без стука в дверь. Его приход в избу обычно предварялся стуком в боковое окно дома или звяканьем щеколды на дверях крыльца.

В мифологических представлениях русского народа, возникших еще в дохристианскую пору, дверной проем осмыслялся как место соприкасания внешнего мира и внутреннего пространства жилья. Принято было считать, что стены дома защищают человека, делают неуязвимым его самого, его семью, его род. Внешний же мир, расположенный вне пределов родного дома, рассматривался как мир враждебный: там, по поверьям, живут существа, готовые навредить человеку, посылающие на людей молнии, снегопады, бури, пожары. Выходя через двери из дома, человек лицом к лицу встречается с этой враждебной ему силой. Именно поэтому обычай требовал перед дальней дорогой присесть около двери на лавку, прочесть краткую молитву. После исполнения этих магических приемов, означавших прощание с домом и получение защиты в пути, человек отправлялся в дорогу. Если он возвращался в дом, забыв что-либо, то обязан был проделать весь ритуал сначала, так как в противном случае его ожидали неприятности в пути.

Считалось, что дверной проем мог быть использован нечистой силой для проникновения в дом. В русских деревнях было известно множество приемов символического очищения дверей, дверных косяков, порогов. Наиболее распространенным был обычай в день Богоявления (Крещения) окроплять двери крещенской святой водой, рисовать на них углем или мелом кресты, выжигать освещенной в страстной четверг свечой крест на притолоке дверей. С целью защиты от неведомой и нечистой силы на порог или

25 ЖАРАТНИК

дверной косяк прибивались найденные случайно подкова, нож, обломок косы.

ДЫМОВОЛОК. Отверстие в передней стене дома, служащее для выхода дыма при топке печи по-черному, т. е. при отсутствии трубы. Оно прорубалось обычно в верхней части стены, почти под потолком, или высоко на фронтоне, если изба не имела потолка.

Высота дымоволока равнялась обычно диаметру бревна, заложенного в сруб, ширина составляла 20—30 *см*. Окно «заволакивалось» — задвигалось деревянной доской с помощью шеста. Если изба была низкой, то закрывалось рукой, после того, как печь протоплена.

Распространен во всех срубных, топившихся по-черному избах Европейской России и Сибири.



ЖАРАТНИК. То же, что загнет.

Архангельская, Костромская, Новгородская, Санкт-Петербургская, Тверская губ.

3

ЗАБОРКА

(ЗАБОРКА КУТНАЯ). 1. Перегородка из нескольких бревен, врубленная под потолком, между передней и задней стеной избы, но недостигающая пола.

Она закрывала промежуток между потолком и верхней частью неподвижного шкафа, разделявшего чистую половину избы от пространства перед *печью*.

Такие заборки устраивались в избах Архангельской, Вологодской, Олонецкой, Новгородской, Псковской, Санкт-Петербургской, Тверской, Московской, Вятской, Рязанской, Пермской губ., в Сибири и на Урале.

2. То же, что *переборка*. Сибирь, Урал.

ЗАБОРКА КУТНАЯ. То же, что *заборка 1*.

ЗАГНЕТ

(БАБКА, ГОРНУШКА, ЖАРАТНИК, ПОРСОК). Площадка на шестке русской печи, обычно с левой стороны, перед устьем печи, иногда с углублением, сделанным при помощи вмазанного в шесток горшка.

В загнет сгребались горячие угли, благодаря чему в печи до следующего утра сохраняется жар, от которого в любой момент можно развести огонь и затопить печь. Иногда загнет устраивался в одном из внутренних углов печи. В некоторых северных губерниях Европейской России над загнетом устраивалось приспособление для подвески котла — перекладина с крюком, поднимающимся и опускающимся на нужную высоту. В котле можно было быстро

разогреть воду, приготовить пищу, не растапливая русскую *печь*.

В день преподобного Ефрема Сирина — 28 января (10 февраля) хозяйка ставила на загнет горшок каши, обложенный горячими углями, — угощение для домового. Ежегодное кормление домового в этот день происходило для того, чтобы он не превратился из доброго, смирного и услужливого в злого и опасного.

ЗАГНЕТКА. То же, что шесток.

Термин был распространен во всех западных, южных губерниях Европейской России, на средней и нижней Волге, в Сибири и Казахстане.

ЗАДОРГА. Перильце в виде деревянного бруса или жерди, вмазанное в свободное горизонтальное продольное ребро русской печи.

За задоргу держатся, влезая на печь. Она же предохраняет от падения одежду, обувь и все, что кладут на печь в крестьянском доме.

В традиции народной медицины Воронежской губ. ее использовали при лечении астмы: для выздоровления считалось необходимым потереться об задоргу горлом.

Термин был распространен в южнорусских губерниях Европейской России.

ЗАПАДЕНКА Деревянная пристройка к боковой стене печи, помост для спанья, служащий одновременно подъемной крышкой, закрывающей вход в подполье.

Термин был известен на Урале и в Сибири.

ЗАСТЕНОК. То же, что *переборка*.

K

КАЗЕНКА.

Дощатая пристройка с дверцей около печи, служащая для спанья и как приступок для залезания на печь. В некоторых местах в полу казенки устраивался вход в подполье, как у голбца. Внутри казенки зимой находился скот: телята, ягнята, а иногда свиньи с поросятами. Летом в казенку сажали кур и гусей с выводком птенцов. По этой причине в дверцах казенки делались прорези для притока воздуха. В ней держали также разные хозяйственные принадлежности и продукты.

Такие пристройки к печи были распространены во Владимирской, Вятской, Казанской, Калужской, Курской, Нижегородской, Орловской, Пензенской, Пермской, Рязанской, Самарской, Саратовской, Симбирской, Смоленской, Тамбовской, Тульской губ., на Урале и в южных районах Восточной Сибири. См. голбец, каржина.

КАМЕЛЕК.

1. Небольшое углубление, ниша, размером 10 х 10 х 15 *см*, устроенное в углу печи. В верхней части ниши имелось отверстие, соединенное с дымоходом печи.

В камелек помещали горящую лучину или смолье, т. е. мелкие смолистые щепочки, поленца. Хорошо высушенная лучина и смолье давали достаточно яркий и ровный свет. При нем можно было, сидя за столом, вышивать, вязать или делать какую-либо другую мелкую работу, и даже читать.

Присматривать за **камельком** ставили малыша, который, по мере необходимости, добавлял в него смолье или менял лучину.

Способ освещения избы с помощью лучины или смолья в камельке — наиболее лревний по времени возникновения.

2. То же, что камин 2.

камин.

1. То же, что голландка.

Западные губернии Европейской России.

2 (КАМЕЛЕК). Небольшая кирпичная печка для обогрева помещения, пристроенная к углу русской печи и соединенная с ее дымоходом. Термин распространен в северо-восточных губерниях Европейской России и в Сибири. Однако такие маленькие печки были распространены во многих деревнях всей России.

КАРЖИНА. Пристройка, конструктивно связанная с печью и располагавшаяся сбоку, вдоль всей печи. Узкие стенки каржины были образованы поперечными бревнами опечка (основания печи), выступающими за угол печи. Длинные стены ставились из тесаных досок. Верхняя дощатая часть каржины — подъемная. Внутри каржины устроен вход в подполье. Пол в каржине не настилался; в стенки были встроены полочки для хозяйственных нужд. Верхняя плоскость каржины служила для спанья.

> В некоторых районах России каржина имела более сложную форму. Она состояла из двух частей: нижней каржины в виде ящика с крышкой и верхней каржины, представляющей собой настил из досок, укрепленный вровень с краем печи в задней стене и печном столбе. Ее поддерживал также столб, закреплявшийся на углу нижней каржины под полатным брусом. Обе каржины служили местом для сна.

> Каржина была неотъемлемой частью неподвижного наряда срубной избы. Она была распространена во всех губерниях Европейской России и Сибири, наряду с голбцом.

См. голбец, казенка.

коник

(ЛАВКА МУЖСКАЯ). 1. Короткая широкая лавка, врубленная в стену. На большей части территории России имела форму ящика с откидной плоской крышкой или ящика с задвижными дверцами.

Свое название коник получил, вероятно, благодаря вырезанной из дерева конской голове, украшавшей его боковую сторону.

Коник располагался в жилой части крестьянского дома, около дверей. Он считался «мужской» лавкой, так как это было рабочее место мужчин. Здесь они занимались мелким ремеслом: плели лапти, корзины, ремонтировали упряжь, вязали рыболовные сети и т. п. Под коником находились и инструменты, необходимые для этих работ.

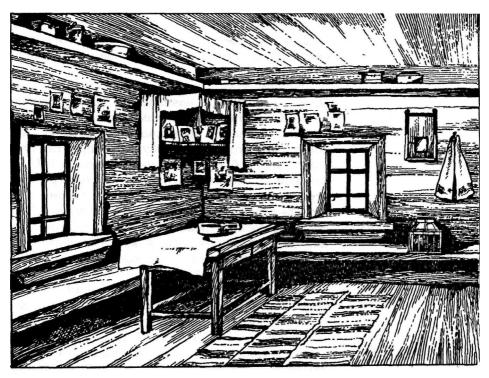
Традиционное представление о конике как мужском месте сохранялось довольно долго. Так в деревнях, расположенных по течению р. Вятки, даже еще в конце 30-х гг. XX в. сесть на коник женшине считалось неприличным.

2. Высокая толстая широкая доска, закрепленная вертикально возле двери; отгораживает короткую, или «мужскую», лавку от входных дверей избы. Название свое получила потому, что ее верхней части придавалась форма конской головы.

Коники были характерны в основном для изб северных губерний Европейской России.

КРАСНЫЙ УГОЛ (УГОЛ, БОЛЬШОЙ, УГОЛ ПЕРЕДНИЙ, УГОЛ СВЯТОЙ, СУТКИ). Парадная часть крестьянской избы. Красный угол, как и печь, ЯВЛЯЛСЯ важным ориентиром внутреннего пространства избы.

> На большей территории Европейской России, на Урале, в Сибири красный угол представлял собой пространство между боковой и фасадной стеной в глубине избы, ограниченное углом, что расположен по диагонали от печи. В южнорусских районах Европейской России красный угол — пространство, заключенное между стеной с дверью в сени и боковой стеной. Печь находилась в глубине избы, по диагонали от красного угла. В традиционном жилище почти на всей территории России, за исключением южнорусских губерний. красный угол хорошо освещен, поскольку обе составляющие его стены имели окна. Основным украшением красного угла является божница с иконами и лампадкой, поэтому его называют еще «святым».



Красный угол

Как правило, повсеместно в России в красном углу кроме божницы находится стол, лишь в ряде мест Псковской и Великолукской губ. его ставят в простенке между окнами — против угла печи. В красном углу подле стола стыкаются две лавки, а сверху, над божницей, — две полки полавочника; отсюда западно-южнорусское название угла «сутки» (место, где стыкаются, соединяются элементы убранства жилища). Все значимые события семейной жизни отмечались в красном углу. Здесь за столом проходили как будничные трапезы, так и праздничные застолья, происходило действие многих календарных обрядов. В свадебном обряде сватание невесты, выкуп ее у подружек и брата совершались в красном углу; из красного угла отчего дома ее увозили на венчание в церковь, привозили в дом жениха и вели тоже в красный угол.

Во время уборки урожая первый и последний сжатый сноп торжественно несли с поля в дом и устанавливали в красном углу. Сохранение

первых и последних колосьев урожая, наделенных, по народным представлениям, магической силой, сулило благополучие семье, дому, всему хозяйству.

В красном углу совершались ежедневные моления, с которых начиналось любое важное дело. Красный угол — самое почетное место в доме. Согласно традиционному этикету, человек, пришедший в избу, мог пройти туда только по особому приглашению хозяев. В Смоленской и Великолукской губ., где красный угол назывался «кутом», «кутным углом», почетные гости так и назывались: «кутяне». Там же была распространена поговорка «Сидит, как поп на покути» (то есть в красном углу).

Красный угол старались держать в чистоте и нарядно украшали. Само название угла «красный» означает «красивый», «хороший», «светлый». Его убирали вышитыми полотенцами, лубочными картинками, открытками. Со времени появления обоев (середина XIX в.) красный угол нередко обклеивали или выделяли из остального пространства избы. Украшение обоями лишь одного утла практиковалось по причине их дороговизны. На полки возле красного угла ставили самую красивую домашнюю утварь, хранили наиболее ценные бумаги, предметы. Повсеместно у русских был распространен обычай при закладке дома класть деньги под нижний венец во все углы, причем под красный угол клали более крупную монету. Во Владимирской губ. под красным углом закладывали ладан, в жерновом углу, что напротив печного устья, деньги, в заднем углу у входа — шерсть (символ богатства и плодородия), а там, где ставилась печь, не клали ничего, поскольку этот угол, по народным представлениям, предназначался для домового.

Во многих местах на территории России **красный угол** называли еще «большим» или «передним».

КУГ. То же, что печной угол.

КУТНИК. То же, что голбец.

Л

ЛАВКА.

Доска, врубленная одним концом в стену избы, а на другом имевшая подпорки: ножки, бабки, подлавники. В старинных избах лавки украшались «опушкой» — доской, прибитой к краю лавки, свисавшей с нее подобно оборке. Такие лавки назывались «опушенными» или «с навесом», «с подзором». В традиционном русском жилище лавки шли вдоль стен вкруговую, начиная от входа, и служили для сидения, спанья, хранения различных хозяйственных мелочей. Каждая лавка в избе имела свое название. связанное либо с ориентирами внутреннего пространства, либо со сложившимися в традиционной культуре представлениями о приуроченности деятельности мужчины или женщины к определенному месту в доме (мужская, женская лавки). Под лавками хранили различные предметы, которые в случае необходимости легко было достать — топоры, инструменты, обувь и проч. В традиционной обрядности и в сфере традиционных норм поведения лавка выступает как место, на которое позволено сесть не каждому. Так входя в дом, особенно чужим людям, было принято стоять у порога до тех пор, пока хозяева не пригласят пройти и сесть. То же касается и сватов: они проходили к столу и садились на лавку только по приглашению. В похоронной обрядности покойного клали на лавку, но не на любую, а на расположенную вдоль половиц. Сохранились идиоматические выражения в связи с этим обычаем: «быть на сторонней лавке», т. е. «умереть», и «стащить с лавки», т. е. «похоронить». В обряде перехода девочки в следующую возрастную группу девушек-невест лавка символизировала собой путь, преодолев который, девочка изменяла свой статус: после хождения по лавке взад и вперед несколько раз девочка должна была впрыгнуть в сарафан (Владимирская губ.) или поневу, женскую поясную одежду (южнорусские губернии), которые являлись знаком обретения нового статуса.

ЛАВКА БАБЬЯ. То же, что лавка долгая.

Термин распространен по всей России, наряду с термином *долгая лавка*.

ЛАВКА ДОЛГАЯ (ЛАВКА БАБЬЯ, ЛАВКА СМЕРТНАЯ). Лавка, отличавшаяся от других своей длиной. В зависимости от местной традиции распределения предметов в пространстве дома, долгая лавка могла иметь различное место в избе. В севернорусских и среднерусских губерниях, в Поволжье она тянулась от коника к красному углу, вдоль боковой стены дома. В южновеликорусских губерниях она шла от красного угла вдоль стены фасада. С точки зрения пространственного деления дома долгая лавка, подобно печному углу, традиционно считалась женским местом, где в соответствующее время занимались теми или иными женскими работами, такими, как прядение, вязание, вышивание, шитье.

На долгую **лавку**, расположенную всегда вдоль половиц, клали покойников. Поэтому в некоторых губерниях России на эту лавку никогда не садились сваты. В противном случае их дело могло разладиться.

Термин был распространен по всей России.

ЛАВКА ЗАДНЯЯ. То же, что *лавка пороговая*.

Термин был распространен по всей России.

ЛАВКА КОРОТКАЯ (ЛАВКА КРАСНАЯ, ЛАВКА ПЕРЕДНЯЯ).

Лавка, идущая вдоль передней стены дома, выходящей на улицу. Во время семейной трапезы на ней сидели мужчины.

Термин был распространен в южнорусских губерниях.

ЛАВКА КРАСНАЯ. То же, что *лавка короткая*.

ЛАВКА КУГНАЯ. *Лавка*, находившаяся около *печки*. На нее ставили ведра с водой, горшки, чугунки, укла-

дывали только что выпеченный хлеб. Термин был распространен по всей России.

ЛАВКА МУЖСКАЯ. То же, что коник.

ЛАВКА ПЕРЕДНЯЯ. 1. То же, что лавка короткая.

2. Этим термином обозначали *лавку*, идущую от *красного угла* вдоль боковой стены до стены с дверью, т. е. долгую *лавку*.

В северных губерниях, на территории средней полосы России, в Поволжье.

ЛАВКА ПОРОГОВАЯ (ЛАВКА ЗАДНЯЯ). *Лавка*, идущая вдоль стены, где расположена дверь. Использовалась женщинами вместо кухонного стола. Она отличалась от других лавок в доме отсутствием опушки по краю.

Термин был распространен в Псковской Смоленской губ., в западных частях Новгородской, Санкт-Петербургской губ.

ЛАВКА СМЕРТНАЯ. То же, что *лавка долгая*. Олонецкая губ.

ЛАВКА СУДНАЯ (СУДНИЦА). Лавка, идущая от печи вдоль стены ИЛИ дверной перегородки к передней стене дома. Уровень поверхности этой лавки выше, чем других лавок в доме. Лавка спереди имеет створчатые или раздвижные дверцы или закрывается занавеской. Внутри нее расположены полки для посуды, ведер, чугунков, горшков. В Пермской губ. и в некоторых местах Сибири зимой в ней устраивался насест для кур. В этом случае внутреннее пространство под лавкой закрывалось решеткой, а не дверцей. Верхняя поверхность лавки использовалась как кухонный стол.

Термин был характерен для среднерусских и южнорусских губерний Европейской России и Сибири.

ЛЕЖАНКА Небольшая печка при русской *печи*, ее использовали для обогрева помещения и сна. Термин применительно к этому широко употребительному в России отопительному приспособлению был распространен в Курской, Владимирской, Орловской, Смоленской, Саратовской губ.

M

МАТИЦА

(БРУС. МАТКА. СВОЛОК). Четырехгранная деревянная балка, идущая в верхней части сруба поперек избы и служащая опорой для потолочин. Матица врубалась в верхние венцы сруба. Матица, являвшаяся конструктивным и пространственным элементом избы, в некоторых случаях использовалась для подвешивания к потолку предметов. Так, к ней прибивалось кольцо, через которое проходил очеп колыбели. В обрядах, связанных с завершением строительства дома, существовало обязательное угощение. которое называлось «матичное». Кроме того. укладка самой матицы, после которой оставалось еще достаточно строительных работ, рассматривалась как особый этап в возвелении дома и обставлялась своими обрядами. В свадебном обряде для благополучного сватовства сваты никогда не проходили в дом за матицу без специального на то приглашения хозяев дома. В народном языке выражение «сидеть под матицей» означало «быть свахой». За матицу, по традиционным нормам поведения, не принято было заходить незнакомым людям, вошедшим в избу. С матицей связывалось представление об отчем доме, удаче, счастье. Так, уходя из дома, нужно было подержаться за матицу.

Термин был распространен на севере Европейской России, Урале, в Сибири.

МАТКА То же, что *матица*.

0

OKHO.

Световое и смотровое отверстие в стене дома. В традиционном крестьянском доме XIX—XX вв. окна располагались на фасаде и на одной из боковых сторон, той, где была входная дверь, а также на фронтоне или мезонине. устраивались зачастую на закрытом крыльце, террасе. В двухэтажных избах Русского Севера окна размещались, как правило, на втором этаже. Нижний этаж, служивший складским помещением, лавкой, ремесленной мастерской, имел вместо окон широкие двери, исполнявшие роль светового проема. В избе, состоящей из одного жилого помещения и сеней, прорубалось четыре окна: три на фасаде и одно на боковой стороне. В избах-пятистенках с прирубом, избахдвойнях устраивалось семь-восемь прямоугольных, одинакового размера окон: пять-шесть на фасаде, два-три окна на боковой стороне. Их высота равнялась диаметру четырех-пяти венцов сруба. Форма и размеры окон кирпичных домов были аналогичны окнам срубных изб. Однако в некоторых кирпичных зданиях верхняя часть окна делалась полукруглой. Фронтонное окно, называвшееся слуховым, было меньшим по размеру, чем фасадные окна. Иногда по своей форме оно приближалось к квадрату или напоминало бойницу русских крепостей. Окно мезонина, иногда называвшееся «светелкой», венециянским окном, было сравнительно широким. Оно представляло собой три поставленных вплотную прямоугольных окна. Окно закрытого крыльца могло быть тройным, одинарным, круглой, овальной или прямоугольной, приближающейся к квадрату, формы. Кроме перечисленных **окон** в крестьянском доме XIX—XX вв. были еще маленькие окошечки в подполье, сенях, клетях и чуланах высотой в один венец сруба, шириной около 20-30 *см*.

Главные окна крестьянской избы вырубались плотниками в уже готовом, поставленном на место срубе. В оконный проем вставлялась обвязка — деревянная коробка, к которой крепилась тонкая рама — оконница. В XVIII— XIX вв. оконная коробка делалась из толстых тесанных топором деревянных плах. Две плахи, косяки, ставились вертикально в оконном проеме. Каждый косяк имел с одной стороны продольное углубление, в которое входили шипы бревен стены, благодаря чему косяки плотно держались в проеме окна. Между косяками снизу укладывалось толстое стесанное бревно подоконник, подушка, подлокотник, подгонявшийся вплотную к нижнему бревну оконного проема. Сверху между косяками вставлялось также тесаное бревно — лобанок, укреплявшееся с помощью углублений в косяках. Оконные коробки из пиленых досок появились только в конце XIX в. В оконную коробку вставлялась легкая деревянная рама с переплетами для стекла — оконница. Переплет состоял из шести частей, реже из пяти. Окна в крестьянских избах не открывались. Помещение проветривалось через печную трубу или дверь. Иногда окно делалось с частично подвижной рамой. Одна из ее ячеек могла подниматься вверх или сдвигаться в сторону. В образовавшееся отверстие передавалась милостыня нищим или начинались предварительные переговоры с остановившимся у избы незнакомым путником. Створчатые рамы, открывавшиеся наружу, появились в крестьянских избах, вероятно, в начале XX в. Однако еще в 40—50-е гг. ХХ в. многие крестьянские дома строились с неоткрывающимися окнами. Зимних, вторых, рам в избах в прошлом не было. В холодные зимы окна покрывали снаружи плетенными из соломы матами или просто закладывались почти до самого верха соломой. Окна, расположенные на фасаде и боковой стороне всегда имели ставни, закрывавшиеся на ночь. Они были одностворчатыми или двустворчатыми, навешенные на петлях. Одностворчатые ставни считаются более древними. Двустворчатые в начале XX в. становятся в большей степени декоративными. Окна мезонина, фронтона, крыльца ставен не имели.

В начальный период русской истории, когда жилищем древних русов были полуземлянки и наземные срубные дома, люди обходились без окон. Свет, когда он был нужен, проникал через дверное отверстие, ориентированное на светлую и теплую южную сторону. В ІХ—Х вв. в наземных срубных жилищах появились прямоугольные маленькие окна, высотой в диаметр бревна сруба, шириной в 30—40 см. Их принято называть волоковыми окнами, так как в старину они изнутри задвигались деревянными дощечками — волоками. Тем не менее в XIII—XV вв. в бедных домах с курной печью люди обходились даже без волоковых окон, сберегая тепло. Волоковые окна в домах сохранялись довольно долго. Даже в XVII в. в боярских хоромах, царских дворцах жилые подклети имели волоковые окна. В деревнях же они сохранялись влоть до середины XIX в., соседствуя с косящатыми окнами. Косящатые окна — окна с косяками и оконницами, появились в русском жилище, вероятно, в XIII в. Первоначально они прорубались в княжеских и боярских хоромах, домах богатых горожан. Такие окна устраивали и в летних помещениях, и в зимних, отапливаемых. В ячейки оконнии вставлялось стекло, слюда, бычий пузырь, брюховица, т. е. пленка, снятая с брюшины животного, рыбий пузырь. Через такие окна свет в дом проникал довольно слабый, так что даже в солнечный день приходилось пользоваться искусственным освещением. Увидеть через него что-либо на улице не представлялось возможным. Это относилось и к оконному стеклу, которое было мутнозеленого цвета, достаточно толстое, почти не прозрачное. Через слюду в дом проникало гораздо больше света. Однако стекло очень ценилось, особенно цветное, использовавшееся для оконных витражей. Причем русские князья и бояре любили витражные стекла ярких цветов, создававших иллюзию солнечного света в нарядной горнице.

В XIV—XVII вв. окна в жилых домах крестьян и горожан располагались, как и в более позднее время, на фасаде и боковой стороне. Если все три окна фасада были волоковыми, то одно из них помещалось посередине стены, два других значительно ближе к углам избы, но всегда на одном уровне. Боковое окно располагалось на стене, образующей с фасадной стеной красный угол. Верхнее окно служило для выхода дыма и освещения внутреннего пространства дома, не имевшего потолка. Одно нижнее окно освещало устье печи, другое нижнее и боковое красный угол. В случае, если дом имел одно косящатое окно, то оно прорубалось в середине фасадной стены, волоковые окна по его сторонам на некотором расстоянии и чуть ниже, чем косящатое. Три косящатых окна даже в XVIII в. в русской деревне считались большой роскошью. Косящатое окно взяло на себя функцию обшего освещения избы. Через него проникало большее количество света. Солнечные несмотря на малопрозрачные окончины, освещали не только печь и красный угол, но и пространство около двери. Такие замечательные с точки зрения людей того времени окна получили название красных окон, т. е. красивых, солнечных.

Волоковое окно, дававшее верхний свет, перестало быть необходимым в избах с косящатым окном и исчезло с фронтонов средневековых домов. Оно появилось вновь, но уже как чердачное, слуховое окно, когда в домах стали делать потолки.

Мифологическим сознанием окна наделялись многообразными символическими функциями. Наличие окон, как и дверей, маркировало дом как жилище человека. «Без окон без дверей» мог быть только дом, принадлежащий «иному» миру и его представителям, таким, например, как Баба-Яга волшебных сказок. В то же время окно в стене осмыслялось как одно из самых опасных мест в доме, так как оно являлось границей между внутренним миром жилища и внешним миром, воспринимавшимся как враждебный. Через окно в дом, считалось, должен проникать только солнечный свет, длинные лучи

41 OKHO

солнца: «из окна в окно золото бревно», «на улице станушки (рубахи) в избе рукава» — говорят старинные русские загадки. Все остальные проникновения через окна считались опасными для человека. Отсюда множество сохраняющихся до наших дней примет: птица в окно влетит — к покойнику, дятел постучит носом в наличник окна — к смерти или беде. Стук ночью в окно символизировал возвращение в дом покойника, недавно отвезенного на кладбище.

Принято было считать **окно** местом осуществления символической связи между живыми и мертвыми. Так, в день смерти человека на подоконник ставилась чаша с водой, а к косяку прикреплялся кусок белой ткани или полотенце. Вода и полотенце предназначались душе усопшего, по народным представлениям, находившейся сорок дней после смерти в своем прежнем жилище. Водой душа умывалась, а в полотенце отдыхала. В дни поминовения всех усопших на **окна** вывешивались полотенца или полотнища холста. Считалось, что по ним в дом на поминальную трапезу входили все приглашенные хозяевами умершие родственники — «родители».

В некоторых русских деревнях во время масленицы на *слуховое окно* клали первый блин, испеченный хозяйкой, он предназначался для мертвых. В деревнях существовало также обыкновение выносить гроб с телом некрещенного ребенка, умершего от горячки человека или колдуна не через дверь, а через **окно.** Бытовало поверье о том, что в доме, где часто

Бытовало поверье о том, что в доме, где часто ссорятся, ангел, оберегающий семью, находится не в избе, а под окном. Отсюда существование запрета на выливание помоев, выбрасывания мусора через окно. Принято было считать, что милостыня нищему, переданная через окно, угодна Богу, так как скорей дойдет до него. Русские крестьяне также считали, что весть, полученная через окно, должна всегда привести к кардинальным переменам в жизни услышавшего ее человека, и поэтому никогда не переговаривались через него друг с другом. Кроме того существовало поверье, что события, про-

исходящие под **окном** дома в момент рождения ребенка, увиденные повитухой, определят весь дальнейший ход жизни новорожденного.

ОКНО ВЕНЕЦИЯНСКОЕ. Окно закрытого крыльца равное ширине трех обычных окон крестьянской избы. Оконный проем мог оставаться открытым или быть застекленным. В том и другом случае он делился по вертикали на три части. Окно могло быть квадратным, прямоугольным, заоваленным сверху. В избах севера Европейской России каждую из трех частей окна могли сделать круглой или овальной. Иногда закругленной сверху была только средняя часть окна, боковые части оставались прямоугольными.

Венециянские окна были известны в северных губерниях России, там, где крыльцо являлось важной архитектурной деталью крестьянской избы. Они были широко известны также в пригородных селах Ярославской, Московской, Тверской, Костромской, Нижегородской, Владимирской губ., в которых вместо крыльца в XIX в. стали строиться террасы.

ОКНО ВОЛОКОВОЕ. Смотровое и световое отверстие в стене жилого дома и хозяйственных построек, как правило, небольшого размера. В XIX в. такие окна устраивались, обычно, в клетях, чуланах, подвалах, на скотных дворах, их использовали не столько для освещения, сколько для проветривания помещения. В XX в. волоковые окна стали стеклиться. См. окно.

ОКНО КОСЯЩАТОЕ (ОКНО КРАСНОЕ). Смотровое и световое отверстие в стене жилого дома, обрамленное массивной колодой из четырех обтесанных брусьев — «косяков». Косящатые окна были обычно почти квадратными, высотой в два, три, реже четыре венца сруба. В них вставлялась оконница, заполненная слюдой, рыбыми пузырем, брюховицей, стеклом. Окна с косяками были предметом гордости

крестьянской семьи. Изба с косящатыми окнами часто упоминается в народных сказках, поэтическом творчестве как знак благополучия, ра-

достной, светлой жизни. Особенно заметно это в шикле свадебных песен:

Уж ты светлая моя светлина. Ты столовая новая горница! Во сыром-то бору светлица была зарублена, На добрых лошалях была вожена. По тихому Дунаю ты, светлица, была

строена,

Что ла косяплатыми окошками во зеленый сал. Что широкими-то воротами во зеленый луг.

Косящатые окна стали появляться в крестьянских избах, вероятно, в XVIII в., хотя были известны на Руси еще в XIII-XIV вв. См. окно.

- **ОКНО КРАСНОЕ.** То же, что косящатое окно. Слово «красное» в старину было синонимом «красивого».
- окно образчатое. Смотровое и световое отверстие в стене дома, обрамленное массивной колодой со вставленной в нее оконницей, состоящей из мелких четырехугольных ячеек, заполненных слюдой, стеклом.

См. окно, окно косящатое.

- ОКНО РЕПЬЯСТОЕ. Смотровое и световое отверстие в стене дома, обрамленное массивной колодой со вставленной в нее оконницей, состоящей из мелких круглых, напоминающих розетки ячеек, заполненных слюдой, стеклом, брюховицей. См. окно, окно косящатое.
- ОКНО СЛУХОВОЕ. Смотровое и световое отверстие на фронтоне избы, использовалось также для проветривания чердака.

Окно вырубалось маленьких размеров (высотой в половину венца), квадратным или прямоугольным. Оно закрывалось изнутри дощечкой, двигавшейся в специально вырезанных пазах, или стеклилось в конце XIX-XX в.

В северных губерниях Европейской России и в Поволжье слуховое окно обрамлялось росписью с наружной стороны фронтона.

См. окно, окно волоковое.

ОКНО СМОТРИЛЬНОЕ. Смотровое и световое отверстие на закрытом крыльце жилого дома, как правило решетчатое.

Окна на закрытых крыльцах крестьянских изб встречались на севере Европейской России, в Поволжье. Термин же смотрильное окно был распространен только у русского населения Западной Сибири.

См. окно, окно венециянское.

ОКНО СУДНОЕ. Смотровое и световое отверстие жилого дома, расположенное в стене против устья *печи*. Оно могло быть *волоковым* ИЛИ обычным окном с рамой. Свет из окна позволял хозяйке увидеть внутреннее пространство печи при ее топке или приготовлении пищи.

Такие окна были характерны для русских изб по всей России. **Судными** они назывались в деревнях северных и среднерусских губерний. См. окно.

ОКОННИЦА. Тонкая рама с переплетами, вставлявшаяся в колоду косящатого окна. В ячейки рамы обычно вставлялись кусочки слюды, рыбий пузырь, брюховица. Ячейки могли быть прямоугольными, ромбическими, квадратными, круглыми, овальными, в виде розеток и т. п. Термин был распространен по всей России.

П

постоянно.

ПЕРЕБОРКА (ЗАБОРКА 2, ЗАСТЕНОК). Деревянная перегородка, идущая от свободного угла печи до противоположной стены. Отгораживает печной угол, где стряпают, от чистой половины избы. Переборка не доходила, как правило, до потолка, закрепляясь на перекладине, врубленной одним концом в стену избы, а другим в печной столб. Проход в переборке устраивался около печи. В углу, противоположном печи, за переборкой устанавливался стол, над которым всегда прикреплялась божница с иконой. Отделение кухни от остальной части избы было широко распространено на Русском Севере уже в начале XIX в. В остальных районах России стационар-

В некоторых местах Русского Севера и Сибири **переборку** красили, а иногда расписывали узорами масляной краской. Фон росписи мог быть светлым или темным, в зависимости от местной традиции. На той части **переборки**, которая выходила на чистую половину избы, роспись приобретала яркий характер: изображались крупные букеты цветов, сюжетные композиции, такие как чаепитие, охота, бой Ермака Тимофеевича с врагами.

ная **переборка** появилась в конце XIX в. До этого времени *печной угол* в избе отделяли занавеской сначала по праздникам, а затем и

Термин был распространен в северных, западных, среднерусских губерниях Европейской России.

ПЕЧНОЙ УГОЛ (УГОЛ БАБИЙ, УГОЛ ЖЕРНОВОЙ, КУТ, УГОЛ ПОДОВЫЙ, СЕРЕДА). Часть избы от

ПЕЧНОЙ УГОЛ 46



Печной угол

устья печи до противоположной стены, пространство, в котором выполнялась вся женская работа, связанная с приготовлением пищи. Здесь, около окна, против устья *печи*, в каждом доме стояли ручные жернова, поэтому угол называют еще жерновым.

В печном углу находилась судная лавка или прилавок с полками внутри, использовавшаяся в качестве кухонного стола. На стенах располагались наблюдники — полки для столовой посуды, шкафчики. Выше, на уровне полавочников, размещался печной брус, на который ставилась кухонная посуда и укладывались разнообразные хозяйственные принадлежности.

Печной угол считался грязным местом, в отличие от остального чистого пространства избы. Поэтому крестьяне всегда стремились отделить его от остального помещения занавесом из пестрого ситца или цветной домотканины, высоким шкафом или деревянной переборкой. Закрытый дощатой перегородкой печной угол образовывал маленькую комнатку, имевшую название «чулан» или «прилуб».

Печной угол считался исключительно женским пространством в избе: здесь женщины готовили пищу, отдыхали после работы. Во время праздников, когда в дом приезжало много гостей, у печи ставился второй стол для женщин, где они пировали отдельно от мужчин, сидевших за столом в красном углу. Мужчины даже своей семьи не могли зайти без особой надобности на женскую половину. Появление же там постороннего мужчины считалось вообще недопустимым. В некоторых деревнях Русского Севера появление постороннего мужика на бабьей половине избы воспринималось как оскорбление, нанесенное не только семье, но и всей деревне. Традиционная неподвижная обстановка жилища дольше всего удерживалась около печи в женском углу.

Пространство печного угла, связанное с семейным очагом, играло важную роль в свадебной обрядности. Во время сватовства будущая невеста должна была находиться все время в печном углу, имея возможность слышать весь разговор. Из печного угла она выходила нарядно одетая во время смотрин — обряда знакомства жениха и его родителей с невестой. Там же невеста ожидала жениха в день отъезда под венец. В старинных свадебных песнях печной угол осмыслялся как место, связанное с отцовским домом, семьей, счастием. Выход невесты из печного угла в красный угол воспринимался как уход из дома, прощание с ним:

Я когда была малым-мала, Я когда была глупым-глупа,

Брал меня родимый батюшка На свои на руки крепкие. Говорил тут сударь-батюшка: Не отдам тебя я, дитятко, Ни за князя, ни за боярина, Ни за гостя за богатого. Посажу тебя я, дитятко, За парчову, в куть, занавеску; Я обвешу тебя, дитятко, Соболями да куницами, Все бобрами да лисицами. Говорил родимый батюшка, Говорил — и все обманывал.

Посадил меня мой батюшка За столы ли за дубовые, За скатерки шиты-браные

Обсадил родимый батюшка Все князьями да боярами, Княженецкими ли свахами. Ах, обвесил сударь-батюшка, Что печалию великою — Все слезами да горючими!

В то же время печной угол, откуда имеется выход в подполье, на мифологическом уровне воспринимался как место, где может произойти встреча людей с представителями «иного» мира. Через печную трубу, по поверью, может прилетать к тоскующей по умершему мужу женщине огненный змей-дьявол. Принято было считать, что в особо торжественные для семьи дни: во время родин, свадеб — к печи приходят умершие родители — «предки», чтобы принять участие в важном событии жизни своих потомков.

ПЕЧЬ БЕЛАЯ. Русская печь с трубой. См. печь *русская*.

ПЕЧЬ КУРНАЯ (ПЕЧЬ ЧЕРНАЯ). Разновидность духовой печи, характерной чертой которой является отсутствие дымохода. См. *печь русская*.

ПЕЧЬ РУССКАЯ. Приспособление для отопления жилья и приготовления пищи. Печь играла главную роль во внутреннем пространстве русского жилища на протяжении всех этапов его существования. Недаром помещение, где стояла русская печь называли «избой, истопкой» (от слова «истопить»). Русская печь относится к типу духовых печей, в которых огонь разводится внутри печи, а не на открытой сверху площадке. Дым выходит через устье — отверстие, в которое закладывается топливо, или через специально разработанный дымоход. Русская печь в крестьянской избе имела форму куба: обычная ее длина 1,8—2 м, ширина 1,6—1,8 м, высота 1,7 м. Верхняя часть печи плоская, удобная для лежания. Топка печи сравнительно больших размеров:



Печь

высотой 1,2—1,4 м, шириной до 1,5 м, со сводчатым потолком и плоским дном — подом. Устье, обычно прямоугольной формы или с полукруглой верхней частью, закрывалось заслонкой, вырезанным по форме устья железным щитом с ручкой. Перед устьем находилась небольшая площадка — шесток, на который ставилась хозяйственная утварь, чтобы ухватом задвинуть ее в печь.

Русские печи всегда стояли на опечке, представлявшем собой сруб в три-четыре венца из круглых бревен или плах, поверх него делался бревенчатый накат, который мазали толстым слоем глины, это служило подом печи. Русские печи имели один или четыре печных столба. Печи различались по конструкции дымохода. Древнейшим типом русской духовой печи была печь без дымохода, называвшаяся курной печью или черной. Дым выходил наружу через устье и во время топки висел под потолком толстым слоем, отчего верхние венцы бревен в избе покрывались черной смолистой копотью. Для оседания сажи служили полавочники — полки,

располагавшиеся по периметру избы выше окон, они отделяли закопченый верх от чистого низа. Для выхода дыма из помещения открывали дверь и небольшое отверстие в потолке или в задней стене избы — дымоволок. После топки это отверстие закрывали деревянным щитком, в южных губ. отверстие затыкали тряпками. На Севере, в Поволжье над дымовым отверстием потолка устраивали дымник — длинную вытяжную трубу из дерева. До изобретения дымников лым выхолил в лверь и в окно. Для этой цели среднее по фасаду избы волоковое окно прорезали выше двух других. В Новгородской, Санкт-Петербургской, Псковской, Тверской, Московской, Нижегородской, Рязанской, Тульской, Тамбовской губ. известны были двери с «полудверкой»: $\partial в = b$ из избы в сени делалась двойной, так что во время топки наружную дверь распахивали настежь, а внутреннюю, не доходившую до притолоки на одну треть, оставляли закрытой. Дым выходил поверх внутренней двери, а холодный воздух не проникал в избу.

Курные печи имели свои недостатки и достоинства. С одной стороны, оседание сажи на потолке и стенах, дым и холод во время топки, так что в низких избах приходилось сидеть на полу до конца протапливания и маленьких детей сажать греться на шесток, а с другой стороны, больше тепла при меньшем количестве топлива, хорошая вентиляция и дезинфекция помещения, сохранение дома сухим, отсутствие сырости и гниения дерева. До середины XIX в. большинство русских крестьянских жилищ отапливалось по-черному. Преимущества топки по-черному объясняют долговечность курных изб, которые встречаются еще и в наши дни в западной части Архангельской обл.

Другой тип русской печи — полубелая или полукурная — является переходной формой от черной печи к белой печи с трубой. Полубелые печи не имеют кирпичного дымохода, но над шестком устраивается патрубок, а над ним в потолке делается небольшое круглое отверстие, выходящее в деревянную трубу. Во время топки между патрубком и отверстием в потолке встав-

ляется железная круглая труба, несколько шире, чем самоварная. После протапливания печи трубу снимают, а отверстие закрывают. К полукурным можно отнести печи в жилищах центрально-черноземной полосы (Пензенская, Рязанская, Воронежская, Тамбовская, Тульская, местами Курская, Орловская губ.), в которых горизонтальный дымоход идет через всю хату, так как печь расположена в дальнем от входа углу, и выходит в сенцы над дверью или около нее. Такой дымоход изготавливают из шилиндрических труб гончарного производства; трубы вставляются одна в другую и укладываются на две жерди, укрепленные одним концом в печи, а другим в стене с дверью. Наружу дым выводился с помощью вертикального дымаря, устроенного в сенцах над отверстием дымохода. Дымарь изготавливали из выдолбленных половинок ствола дерева, позже — из досок, а с конца XIX в. плели из ивовых ветвей.

Белая русская печь предполагает трубу для выхода дыма. Над шестком из кирпича выкладывается патрубок, собирающий дым, который выходит из устья печи. Из патрубка дым поступает в горизонтально выложенный на чердаке боров из обожженного кирпича, а оттуда в вертикальную дымовую трубу. Устройство борова защищает печь от дождя и снега, позволяет задерживать тепло, ослабляя тягу и замедляя горение, охлаждает ток воздуха из печи, не дает возможности вылетать искрам наружу. Дымоход из патрубка, борова и трубы — коленчатый. Однако встречались и «пролегные» дымоходы, то есть прямые вертикальные, без горизонтальной части.

В прежние времена **печи** чаще были из глины, в толщу которой нередко добавляли камни, что позволяло **печи** сильнее нагреваться и дольше держать тепло. В севернорусских губерниях булыжники вбивали в глину слоями, чередуя слои глины и камней. Давно известной, но менее распространенной была кладка **печей** из обожженного кирпича; изредка попадались **печи,** выложенные из местных горных пород, как, например, из «красной плиты» в Островском у. Псковской губ.

В настоящее время наиболее часто встречаются **печи** из кирпича-сырца. Простейший вид современной **русской печи** — с боковой стенкой в один кирпич, однако кладут **печи** и с обогревателями, когда боковая стенка выкладывается с дымоходом в несколько колен, расположенных выше **печи**.

52

Устройство глинобитных печей сопровождалось обрядом, имевшим в севернорусских губерниях название «печебитье». Когда были готовы опечек, под и форма для печи в виде обложенных досками чурок и дощатой стенки, хозяин дома приглашал всех парней и девушек своей деревни на печебитье. Как правило, это приурочивалось к вечеру ближайшего воскресенья. Молодежь привозила с собой глину, мяла ее прямо в избе, а затем начинала бить печь, то есть вбивать глину в приготовленную форму ногами, досками, молотками и пр. Работа сопровождалась ритмичными песнями. Через два часа печь уже была готова. На остатках глины начиналась пляска, и затем хозяин устраивал угощение, которое называлось «печным», в него входила водка, булки, пряники и пр. Веселье молодежи завершалось лишь к полуночи. Остальное доделывали сами хозяева. Хорошо сбитая печь была очень прочна и могла служить нескольким поколениям.

Духовая печь имеет очень длинную историю. Она была известна на территории Восточной Европы еще в домонгольскую эпоху. Правда ее конструкция отличалась от привычной нам русской печи. В те времена печь имела полусферическую форму с топкой в основании и отверстием для выхода дыма на вершине. Полусферические печи были заменены печами в форме куба, как предполагают ученые, в XIII-XV вв. Эта замена была большим техническим достижением. Усовершенствованная печь обладала лучшими тепловыми качествами, была менее пожароопасной, характеризовалась лучшей тягой, обеспечивавшей хорошее горение дров. В русской деревне XIX—XX вв. **печь** использовалась для отопления помещения, приготовления пищи людям и животным, для вентиляции помещения. На печи спали, хранили вещи, су-

шили зерно, лук, чеснок. Зимой под опечком держали птицу и молодых животных. В южнорусских губерниях и в некоторых деревнях средней части Европейской России в печах парились. Принято было считать, что пар и воздух печи более здоров и целебен, чем воздух бани. Местоположение печи в избе строго регламентировалось. На большей территории Европейской России и в Сибири печь располагалась около входа, справа или слева от дверей. Устье печи в зависимости от местности могло быть повернуто к передней фасадной стене дома или к боковой. В южнорусских губерниях печь обычно находилась в дальнем правом или левом углу избы с устьем, повернутым к боковой стене или входной двери.

Печь являлась одним из основных объектов ритуальной сферы, лечебной практики, нормативно-поведенческой области. С печью связано много представлений, поверий, обрядов, магических приемов. В традиционном сознании печь была неотъемлемой частью жилища; если в доме не было печи, он считался нежилым. В этой связи не случайна загадка о печи: «Чего из избы не вытащишь?» По народным поверьям, под печью или за нею живет домовой, покровитель домашнего очага, добрый и услужливый в одних ситуациях, своенравный и даже опасный — в других. В системе поведения, существенно такое противопоставление, «свой» — «чужой», отношение хозяев к гостю или незнакомому человеку изменялось, если ему довелось посидеть на их печи; как человек, отобедавший с семьей хозяина за одним столом, так и тот, кто сиживал на печи, воспринимался уже как «свой».

Многофункциональность **печи**, ее связь со стихиями огня и земли (под **печи** делался из земли или глины, сама **печь** — из глины) обусловили представление о ней как объекте, соотнесение с которым, особенно в критические и переломные моменты жизни, предопределяет благополучие в широком смысле этого слова.

Так, например, парение в печи считалось одним из наиболее эффективных способов лечения от любых болезней. А если заболевал ребенок, то

совершали обряд «перепекания» младенца, которого на время засовывали в протопленную, но достаточно уже остывшую печь на лопате, подобно тому, как в сказке это делала Баба-Яга с Иванушкой.

Обращение к печи происходило во время всех обрядов, основной идеей которых был переход в новое состояние, качество, статус. Во время родов, наряду с открыванием окон, дверей, сундуков, замков и др. предметов, отодвигали также печную заслонку, имитируя открывание родовых путей. Это магическое действие должно было способствовать скорейшему разрешению от бремени; оно основывается на параллелизме: печь — женщина, духовка — чрево. В этом плане любопытен обычай, бытовавший в Вологодской губ.. — собирать вылетающие из печи угольки и использовать их во время родов: на них настаивали воду и пили с целью родить так же быстро, как они выскочили из печи. В местностях, где не было бань и мыться приходилось в печах, женщины рожали на шестке или внутри печи. Восприятие печи как объекта, отмеченного женской и, более того, материнской природой, отразилось в поговорке: «Печь нам мать родная».

Не случайно в заключение свадебного пира в **печь** бросали пустой горшок, говоря: «Сколько черепья, столько молодых ребят!» (Архангельская губ.).

С мотивом приобретения в семью нового человека связаны обычаи, которые надлежало выполнить свахе для благополучного разрешения ее дела — сватовства. Посещая дом невесты, сваха говорила: «Печка, печка, дай нам человечка», с той же целью сват или сватья, пришедшие с предложением к родителям невесты, грели свои руки у печи (в любое время года) или касались рукой печного столба.

В печи происходил обряд очищения невесты перед вступлением в брак («невестина баня»), причем он отличался от обычного мытья: в свадебной «бане» пар поддавали квасом и пивом (Пензенская, Рязанская губ.).

ПЕЧЬ ЧЕРНАЯ. То же, что печь курная.

ПОЛ.

1. Нижняя граница внутреннего пространства дома.

В русских домах полы могли быть земляными или деревянными. Земляные полы были распространены в южнорусских губерниях и частично западных, таких, как Псковская и Смоленская, т. е. там, где строилось низкое, «поземное» жилище. Земляной пол обычно приподнимали на 20—30 см над уровнем земли, тщательно утрамбовывали и смазывали толстым слоем глины, смешанной с мелко нарезанной соломой. Дома с земляными полами были известны на Руси еще в IX—XIII вв. Они относились к типу домов-полуземлянок, т. е. жилищ, углубленных в землю на 30—100 см.

Во второй половине XIX в. земляные **полы** стали постепенно заменяться деревянными, половицы которых укладывались сначала прямо на землю, а позднее на врубленные в нижние венцы сруба переводины. Однако еще в 20—30-е гг. XX в. многие избы не имели деревянных полов.

Деревянные **полы** издавна, еще в IX—XIII вв., были распространены в северных и среднерусских губерниях Европейской России и в Сибири. Их появление здесь было обусловлено суровостью климата и увлажненностью почвы.

Пол складывался из половиц — широких, толстых, тесанных топором досок или расколотых пополам, плотно пригнанных друг к другу бревен. Для них использовали хвойные породы деревьев: сосну, ель, лиственницу. Дубовые полы, упоминающиеся в устном поэтическом творчестве, в реальных деревенских избах встречались довольно редко. Половицы всегда укладывались в направлении от входа к фасадной стене. Их стелили на переводины — толстые балки, закрепленные в боковых стенах сруба.

В северных губерниях и в Сибири пол часто бывал двойным: под верхним «чистым» полом устраивался нижний — «черный». Он изготавливался из круглых мелких бревен или горбылей, засыпался сверху землей. Двойной пол хорошо предохранял избу от проникновения холодного воздуха из подполья.

Пол обычно сохранял естественный цвет дерева. Крашеные полы стали появляться в начале XX в. в богатых домах крестьян из пригородных сел и деревень. Пол полагалось мыть каждую субботу и перед каждым праздником. На праздник пол в избе застилался половиками.

Пол, отделявший жилое помещение от нежилого пространства, воспринимался мифологическим сознанием как граница между миром людей и миром нелюдей: домовых, нечистой силы, умерших «родителей» и т. п. По русским поверьям, в подполье живет домовой, который по ночам приходит в избу погреться, там же располагается возвращающийся с «того света» мертвец.

Половицы в сознании русских крестьян связывались с идеей пути. Это проявлялось в различного рода приметах, толковании снов. Так, например, считали: полы во сне мыть — к перемене житья, местожительства, во сне по половице ходить — к свадьбе. Крестьяне верили, что если застелить постель вдоль половиц, то человек уйдет из дому или умрет. Стелить ее надо только поперек половиц. Зато покойника всегла укладывали вдоль половиц, дверям, так как его путь лежит из дома «иной мир». При сватовстве сваты так садятся на лавку, чтобы им можно было смотреть вдоль половии. В этом случае сватовство будет удачным: девушку уведут из родного дома. Во время обряда «смотренья невесты» жених и невеста обменивались кольцами, стоя на одной половице. причем невеста ближе к двери. Это символизировало согласие невесты на уход из родного дома.

2. Широкий помост для спанья. Он располагался на высоте полуметра от земляного пола между печью и фасадной стеной. Под полом держали зимой ягнят, поросят, гусей, кур, уток. Для этого нижнюю часть помоста закрывали решеткой. Нередко под этим настилом выбирали землю глубиной 30—40 см, чтобы поместить больше животных.

На **полу** спали обычно хозяин с хозяйкой. Такого типа спальные места были распространены в Воронежской, Калужской, Курской, Орловской, Пензенской, Тамбовской, Тульской губ. 57 ПОЛАТИ

Для славян Восточной Европы это давний элемент жилища; такого типа настилы были обнаружены при раскопках полуземлянок XI—XII вв. в Вышгороде, Киеве, Дмитрове, Суздале. До конца XIX в. пол являлся неотъемлемой частью неподвижного убранства жилища. В старых избах он иногда сохранялся и в 20-е гг. нашего столетия. Большей же частью его, как и полати, перестали делать на рубеже веков, а в старых избах — разбирали. Сохранилась лишь поговорка о неряшливой хозяйке с употреблением слова пол в данном значении: «Накопила сору до самого полу».

Впоследствии на смену полу начинают появляться самодельные деревянные кровати.

ПОЛАВОЧНИК (ПОЛИЦА, ГРЯДКА). Длинная полка или несколько полок (до десяти), расположенные по периметру всей избы над лавками. Использовались как место для хранения самых разнообразных бытовых предметов; ближе к кухне на полавочник ставили посуду; ближе к красному углу — наиболее ценные вещи (ларцы, книги и пр.); на полавочнике хранили такие орудия труда, как прялки, гребни и т. п. Полавочник был необходимой частью неподвижного убранства традиционного жилища.

Подобного рода полки были характерны для крестьянского жилища всех губерний России.

ПОЛАТИ. Деревянный настил на высоте человеческого роста от боковой стенки печи до противоположной стены избы. Опорой для полатей служит один из двух брусьев-воронцов. На полатный брус настилаются доски — полатницы, закрепляемые другим концом в стене. Свободный край полатей нередко ограждается невысокими перильцами-балясинами, чтобы с полатей ничего не падало. В восточных, южных и западновеликорусских регионах полати делались над

На полатях спали, залезая с печи ИЛИ С голбца, сушили лен, пеньку, лучину, на день закидывали туда постельные принадлежности и ненужную одежду. В Сибири, где полати занимали почти половину избы, доски-полатницы около печи

оставляли полвижными, чтобы хозяйка могла положить на них самую крупную кухонную утварь типа корыт, квашни и т. п. В Вятской губ. на полати на ночь ставили сундучок-подголовник размером в одну или две подушки. Полати были излюбленным местом детей: и как место для спанья, и как самый удобный наблюдательный пункт во время крестьянских праздников и свадеб.

В старой русской избе полати были необходимой частью ее неподвижного убранства.

В конце XIX — начале XX в. полати исчезают. их стали заменять широкими кроватями.

ПОЛИЦА. То же, что полавочник.

домашнего обихода.

обрядовых действий.

ПОЛИЧКА. Полка небольшого размера, врубленная в стену. Служила для хранения различных предметов

> Была в каждой крестьянской избе по всей России.

> Деревянное прямоугольное возвышение в нижней части дверного проема между сенями и избой. Порог служил препятствием для проникновения холодного воздуха из сеней в избу. Мифологическим сознанием народа порог осмыслялся как граница между двумя различными мирами: миром живущей в доме семьи и внешним огромным миром. Внешний мир воспринимался как непонятное и враждебное людям пространство. Мир семьи — как пространство, наполненное теплом, добротой, счастьем, ощущением единения и поддержки. Внутри дома складывались отношения особые, непохожие на отношения людей во внешнем мире. Люди иначе одевались, иначе говорили, иначе вели себя. Поэтому именно с порогом — границей между мирами — было связано много поверий, примет,

> Так, например, при входе в чужой дом надо было обязательно остановиться у порога и прочесть краткую молитву. Отправляясь в дальнюю дорогу посидеть немного на лавке у порога, прочесть молитву — проститься с домом. Русские крестьяне говорили: «Без Бога — ни до порога», т. е., переходя из одной реальности в

порог.

59 ПОТОЛОК

другую, человек должен попросить разрешения у своего защитника — Бога. Всем известен запрет здороваться через **порог**, подавать при прощании через **порог** руку, разговаривать друг с другом. Несоблюдение этих правил могло привести к плохим последствиям: гибели в пути, поломке саней и т. п.

С порогом связаны ритуальные действия родин, свадеб, похорон. Считалось, что если плаценту заложить под порог, то ребенок всегда будет стремиться к родному дому. Его связь с матерью и отцом будет неразрывной. С этой же целью ребенка кладут на порог сразу после его появления на свет или после крещения, возвратясь из церкви.

В свадебном ритуале жених и поезжане, приезжающие за невестой, должны перепрыгнуть через порог ее дома, не касаясь ногами. В то же время невеста, входя в дом родителей жениха после венчания, должна была обязательно немного постоять на пороге. В первом случае порог осмыслялся как препятствие, через которое надо перескочить, чтобы навсегда увезти девушку из дома. Во втором случае порог представляли как место приобщения девушки к новому дому.

В погребальной обрядности гроб с покойным при выносе из избы три раза ударялся о порог, что воспринималось сопровождающими погребальную процессию как прощание с домом уходящего из мира людей в «иной» мир. См. дверь.

ПОРСОК. То же, что загнет.

ПОТОЛОК. Верхняя граница внутреннего пространства лома.

Для русского жилища был характерен плоский горизонтальный потолок. Его основу составлял толстый четырехгранный брус — матица, положенный поперек сруба, параллельно переводинам пола. Поверх матицы укладывались потолочины, иногда они вставлялись в пазы матицы. До середины XIX в. потолочинами служили круглые мелкие бревна, очищенные от коры, или горбыли, т. е. бревна, стесанные с

одной стороны. Со второй половины XIX в. в крестьянских избах потолок стали делать из широких толстых досок, тесаных или, позднее, пиленых. Потолочины всегда укладывались параллельно половицам. На потолок со стороны чердака набрасывали опилки, кострику, льняную кудель, осенние опавшие листья, дававшие дому дополнительное тепло. По поверью на потолок нельзя было насыпать только землю. Потолок, засыпанный землей, ассоциировался с крышкой гроба под могильным холмом.

Потолок появился в русском жилище довольно рано. В богатых городских домах XIII—XV вв., как предполагают исследователи, он уже имелся. Появление его в деревнях относят к концу XVII — началу XVIII в. Однако еще в XIX в. многие курные избы не имели потолка. В таких случаях жилое помещение прикрывалось от дождя, холода, снега только крышей.

Мифологическим сознанием потолок осмыслялся так же, как и пол. Их взаимосвязь проявлялась в загадках: «два братца друг на друга глядятся, сойтись не могут», «брат с сестрой видятся, да не сходятся». Как и пол, потолок считался границей между мирами. Однако с ним было связано гораздо меньше поверий, чем с полом. Пожалуй, наиболее распространенным было представление о том, что умершего колдуна надо выносить из дома на кладбище через потолок и крышу. В противном случае он после смерти может вернуться в дом.

ПРЙЛУБ

(ЧУЛАН, ШОМНЫША). Небольшое помещение, расположенное между печью и боковой стеной избы, образующееся в том случае, когда печь не примыкала вплотную к стене. Оно закрывалось деревянной перегородкой иногда с дверцей или входным отверстием, завешенным тканью.

Прилуб служил местом хранения кухонной утвари, ведер, запаса дров на следующую топку. Термин был распространен во многих губерниях Европейской России.

C

СВОЛОК. То же, что матица.

Южнорусские губ.

СЕРЕДА. То же, что печной угол.

СУДНИЦА То же, что лавка судная.

СУТКИ. То же, что красный угол.

y

УГОЛ БОЛЬШОЙ. То же, что *красный угол*. УГОЛ ЖЕРНОВОЙ. То же, что *печной угол*. УГОЛ ПЕРЕДНИЙ. ТО же, что *красный угол*. УГОЛ ПОДОВЫЙ. То же, что *печной угол*.

УГОЛ БАБИЙ. То же, что печной угол.

УГОЛ СВЯТОЙ. То же, что красный угол.

Ч

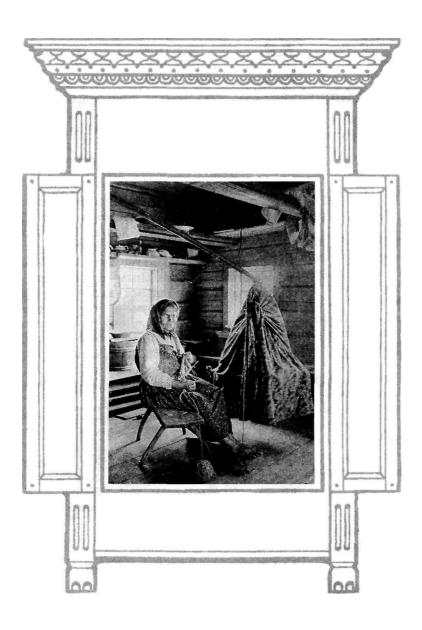
ЧУЛАН. То же, что прилуб.



ШОМНЫША. То же, что *прилуб*. Северные губернии Европейской России.

Раздел II

МЕБЕЛЬ И УБРАНСТВО ИЗБЫ



Б

БАРАНЧИК.

Вешалка для шапок, представляющая собой отрезок молодого дуба 40—50 *см* с отрубленными и отогнутыми вниз ветвями, прибивается к матице вверх основанием.

Термин был распространен в Воронежской губ. **См.** *вешалка*.

углу квадратной или прямоугольной формы, одна сторона 70—80 см, другая 80—90 см. Она состоит из двух сшитых полотнищ белого холста, украшенных вышивкой геометрическим или стилизованным растительным орнаментом в несколько рядов красными хлопчатобумажными нитками, полосками кумача между рядами вышивки, воланом по нижнему краю или кружевом. Поле холста, свободное от полос вышивки, заполняли звездочками, выполненными красны

помощью матерчатых петель.

БЛАГОВЕСТКА. Занавеска для завешивания икон в красном

Такие занавески, по-разному орнаментированные, были широко распространены у старообрядцев во всех районах России. Старообрядцы считали необходимым закрывать лики икон от посторонних глаз. Занавеску раздергивали только во время молитвы.

ми нитками. **Благовестка** подвешивалась перед иконами, закрепляясь на стене или *божнице* с

Термин **благовестка** применялся в Псковской губ.

БЛЮДЕШКА. То же, что наблюдник.

Север среднерусской полосы и Поволжье.

БЛЮДНИК. То же, что наблюдник.

Архангельская, Пермская губ.

БОГОВЫ ПОРТКИ. Украшение красного угла, состоит из двух занавесок. Одна, П-образной формы, 140 х 90 см, сшивается из нескольких кусков холста и красного ситца, с нашитыми из тех же материалов крестами, по краям украшена фабричным кружевом, вешается на верхнюю полку божницы. Вторая занавеска прямоугольной или квадратной формы, 70—80 см, выполняется из тех же материалов, вешается на среднюю полку

Термин имел узкое распространение — с. Карачун Воронежской губ.

БОЖЕНКА. То же, что божница.

божнииы.

Термин был распространен в Вологодской, Владимирской, Самарской, Курской губ., на Дону.

БОЖИЦА. То же, что божница.

Термин был распространен в Орловской губ.

БОЖКА. То же, что божница.

Термин был распространен в Сибири.

БОЖНИК (ИКОННИК, НАБОЖНИК 2, ОБОРОЗНИК). Ткань для украшения «образов» — икон. Пред-

ставляет собой узкое, длинное (20—25 х 300—

400 *см)* полотнище домотканого холста, украшенное вдоль одной стороны и на концах вышивкой, тканым орнаментом, лентами, кружевом.

Божник вывешивался так, чтобы прикрыть иконы сверху и с боков, но не закрывать лики.

Обычай украшать иконы вышитой тканью был широко распространен в русских деревнях, особенно в южнорусских. Термин **божник** был известен в Курской, Орловской, Смоленской губ.



Божник

БОЖНИЦА (БОЖЕНКА, БОЖИЦА, БОЖКА, КИОТ, ОБ-РАЗНИЦА). Полочка или открытый шкафчик лля постановки икон. **Божница** изготавливалась из дерева, нередко украшалась резьбой и росписью. Божница довольно часто была двухъярусной: в нижнем ярусе ставились новые иконы, в верхнем — старые, поблекшие. Она располагалась всегда в красном углу избы, самом почетном месте крестьянского дома. Кроме икон на божнице хранились освященные в церкви предметы: святая вода, верба, пасхальное яйцо, иногда Евангелие. Туда складывались важные документы: счета, долговые расписки, платежные тетради, поминальники. Здесь же лежало крылышко для обметания икон. На божницу часто вешалась занавеска, закрывавшая иконы, или божник.

Такого рода полочка или шкафчик были распространены во всех русских избах, так как, по мнению крестьян, иконы должны были стоять, а не висеть в углу избы. Термин был распространен по всей России.

БРОННИК.

ТО же, что *скатерть* из льняной, хлопчатобумажной ткани домашнего изготовления, выполненной в технике браного ткачества. Енисейская губ.

БУФЕТ

(КОМОД 2, КОНТОРКА). Деревянный шкаф для столовой посуды. Нижняя часть буфета, выступающая несколько вперед по отношению к верхней, имеет створчатые деревянные дверцы, внутри нее сделаны полки от одной до трех; верхняя часть буфета состоит из одного или трех шкафчиков, снабженных обычно застекленными дверцами, внутри шкафчиков устроены полки. Буфет нередко украшался резьбой. Появление буфета в крестьянском доме связано с влиянием городской традиции и относится к концу XIX — началу XX в. Термин был распространен повсеместно.

B

ВАТОЛА.

1. То же, что *одеяло*, обычно из ткани домашнего изготовления: льна или шерсти грубой обработки.

Воронежская, Оренбургская, Рязанская, Тульская губ., Поволжье, Урал, обл. Войска Донского. См. одеяло.

2. То же, что *покрывало*, но вытканное из шерсти.

Пермская, Тульская губ.

См. покрывало.

3. Подстилка для спанья из грубой домотканины. Тамбовская губ.

ВАТОЛКА.

То же, что *половик* из грубой ткани домашнего изготовления или вытканный из тряпок. Вятская, Оренбургская, Пензенская, Рязанская, Тамбовская губ.

ВЕШАЛКА

(КОНЁК). Приспособление для вешания одежды, шапок, предметов быта, может находиться в различных частях дома. Повсеместно в России были распространены вешалки из дерева и металлические, кованые, самые разнообразные по форме и размерам: в виде столбика с колками или костылем, укрепленным в кресте; стоячие; прибиваемый к стене брусок с колками; жердь, подвешенная к потолку или укрепленная на чем-либо концами; просто деревянный гвоздь или сучок, втыкаемые в стену.

Термин был распространен повсеместно.

Γ

ГОЛУБОК.

Украшение красного угла в виде птицы, размером 10—25 см, подвешивается к перед образами на нитке или веревке. Голубков изготавливали из дерева (сосны, березы), иногда раскрашивая в красный, синий, белый, зеленый цвет. Хвост и крылья таких голубков выполнялись из лучинной щепы в виде вееров. Также были распространены птицы, туловище которых делали из соломы, а голову, крылья и хвост из бумаги. В Нижегородской губ. такое украшение в виде голубя вырезалось из картонной бумаги. В Енисейской губ. наряду с тряпичным чучелом птицы, обернутым в бумагу, красный угол украшали настоящими хвостами диких и домашних птиц, например тетерева, гуся и пр. Появление образа голубя в качестве украшения красного угла связано с христианской традицией, где голубь символизирует Святой Дух. Производимые же современными мастерами или предприятиями художественных промыслов деревянные птички с хвостами и крыльями из щепы (по традиционным образцам) осмысляются теперь как «птицы счастья».

Украшение **голубок** было известно под этим названием в северных и центральных губерниях Европейской России.

ГОРКА.

Предмет меблировки горницы, является разновидностью *буфета*, отличаясь от последнего более вытянутой формой и застекленной верхней частью. Верхняя часть **горки** могла быть прямоугольной, но обычно ее делали в форме трапеции, поставленной на боковую сторону. Нижняя деревянная часть горки повторяла

форму верхней, но была чуть шире ее. В **горку** ставилась самая ценная чайная и столовая посуда, служившая предметом гордости хозяев. Она расставлялась таким образом, чтобы гости могли ее рассматривать, как в глубокую старину рассматривали *поставец*.

Горки стали появляться в крестьянских домах в конце XIX в., получив широкое распространение перед первой мировой войной. Наличие в доме горки считалось показателем самодостаточности хозяев, их богатства, стабильности жизни семьи.

Термин был распространен по всей России. См. *буфет*.

ГРЯДКА.

1. Жердь, подвешенная с двух концов на веревках, в печном углу, над печью, для сушки одежды. На нее же вешали связки лука на зиму, чтобы он не прорастал. Широко распространена загадка: «Сидит баба на грядках, вся в заплатках, кто на нее ни взглянет, всяк заплачет» (лук).

Такие подвесные жерди были известны по всей России. Словом **грядка** они назывались в Вологодской, Вятской, Новгородской, Олонецкой, Псковской, Тверской, Ярославской губ. и в Сибири.

2. Брусья или две жерди над челом черной печи в старых избах, служили для сушки дров, лучины и пр. В этом значении слово грядка используется в сказках для описания Бабы-Яги: «Сама на печи, груди на грядке».

Термин был распространен в севернорусских губерниях.

- 3. Гладкий длинный шест в клети подсобном помещении дома, от одной стены до другой, укреплен с помощью больших деревянных спиц, вбитых в стены. Грядки использовались для развешивания праздничных нарядов, запасной одежды, белья, шапок, рукавиц, кушаков и пр. Термин был распространен в северных губерниях России.
- 4. Жердь или шест над полатями для развешивания одежды, укреплялся поперек полатей, врезаясь одним концом в стену, другой конец подвешивался на веревке и крепился к потолку.

Термин был распространен в Пермской губ.

5. То же, что полавочник.

Термин был распространен в Архангельской губ.

6. Полка для посуды и кухонной утвари, располагалась чаще на кухне, около стены напротив печи. На **грядку** можно было также положить раскатанное тесто.

Термин был распространен в Архангельской, Владимирской, Пермской, Оренбургской, Тамбовской губ., на Урале.

Д

ДЕРОЖКА То же, что *половик*, тканую основу которого составляют толстые нити, а поперечными, переплетающимися с основой, берутся ленты, нарезанные из старых тряпок. Настилается в избе по проходу от порога до передней стены. Термин распространен в северных и среднерусских губерниях Европейской России, на Урале и в Сибири.

ДЕРЮГА.

- 1. То же, что одеяло.
- 2. То же, что покрывало.
- 3. То же, что половик.

Принадлежащее к любому из перечисленных видов изделие выполнялось из грубого холста, иногда толстого сукна, могло быть выткано из тряпок и грубых ниток.

Термин распространен повсеместно.

ДИВИЛЬЦЕ. Зеркальце небольших размеров, переносное, настольное или настенное. Енисейская, Новгородская губ. См. зеркало.

ДУПЛЁ. То же, что *стульчик детский*. Термин был распространен в Вятской губ.

ДУПЛЯНКА. То же, что *стульчик детский*. Термин был распространен на Урале.

3

ЗАГНЕТ. Скамья около русской печи, ее использовали для хозяйственных нужд и как кухонный стол. Термин был распространен в южнорусских губерниях Европейской России. См. скамья.

ЗАЛАВКА. Деревянная полка для посуды с задвижной дверцей. Закреплялась на стене около печи. Термин был распространен в Самарской губ.

ЗАЛАВОК. 1. Ящик прямоугольной формы с подъемной крышкой, использовался для хранения хозяйственной утвари.

Термин был распространен в Вологодской, Вятской, Костромской, Санкт-Петербургской, Саратовской, Смоленской, Пермской губ., на Урале.

2. Шкафчик с дверцами и двумя-тремя полочками для посуды и прочих кухонных принадлежностей, находящийся на лавке около печи, в нем же может храниться соль.

Термин был распространен в Костромской, Ярославской, Московской, Нижегородской, Вятской, Пермской, Тобольской, Томской губ.

- 3. Длинный шкафчик с дверцами и полками под лавкой напротив печи для посуды и некоторых продуктов, имеет задвигающиеся дверцы. Термин был распространен в Новгородской губ., в Новоладожском у. Санкт-Петербургской губ., в Московской, Вятской, Тульской губ.
- 4. Пространство в нижней части русской печи для хранения посуды, закрытое дверцей. Термин был распространен в Зауралье.

5. Решетчатая загородка для кур под лавкой около стены, верх ее служит полкой для кухонной утвари.

Термин был распространен в Вятской. Костромской. Московской. Саратовской. Тульской. Смоленской губ.

ЗАНАВЕСКА (ЗАНАВЕСЬ). Короткое полотнище ткани для занавешивания дверного проема из избы в горницу при пятистенке, из избы в прирубы, в клети. Занавесками украшались спинки кроватей, иконы в божнице.

> Для занавесок использовались преимущественно ткани фабричного производства, в первую очередь ситец, но могли применять и ткани домашнего изготовления белого цвета, орнаментированные вышивкой или набивным рисунком. Занавески вошли в русский крестьянский быт во второй половине XIX — начале XX в. **За**навески на окна стали использовать только в 20—30-е гг. нашего века, когда стали исчезать из обихода ставни.

Термин был распространен по всей России.

ЗАНАВЕСЬ. То же, что занавеска.

ЗАНАВЕСЬ КУТНАЯ. Занавес-перегородка, отделяющий кухонный угол или печной угол от основного пространства избы. В XIX в. занавесь сшивали из 4-6 полотнищ ткани домашнего изготовления. С конца XIX в. наиболее популярной тканью для занавеси стал яркий ситец — «цветастый», как его называли. Домотканина, которую использовали для занавеси, была разнообразной по качеству обработки нити (могли использовать и грубую нить, и тончайшую, наилучшей выделки) и по способу украшения самой ткани: это и просто крашенина синего цвета, и набойка (мелкий стилизованный растительный, геометрический орнамент, более крупные отпечатки изображений птиц и пр.), и пестрядь, как скромных темных тонов, так и ярких, и браный холст (плотный или прозрачно-узорный). Занавеси последнего из перечисленных типов были распространены в Новгородской губ. По верхнему и нижнему краям они украшались полосами вышивки красной

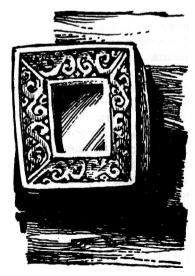
нитью по белому фону в технике креста. В вышивке наиболее часто использовались традиционные изображения пав, деревьев, стилизованных человеческих фигур. Позднее в вышивке распространились растительные мотивы и стилизованные изображения цветов в технике «тамбур» по красному ситцу. Нижняя часть занавесей из разных видов материала могла быть украшена фестонами из той же ткани, а также оторочена другой тканью, кружевом, вязанным на спицах. Боковое полотнище занавеси делалось короче остальных, чтобы приходиться нижним краем над лавкой и чтобы сама занавесь доходила до стены вплотную.

В местах, где в избах не получила развития деревянная переборка, занавесь кутная стала важным элементом убранства жилища: неслучайно такое пристальное внимание со стороны хозяек домов всегда заслуживал ее декор.

Такого рода занавеси были распространены по всей России. Термин занавесь кутная употреблялся в северных губерниях Европейской России.

ЗЕРКАЛО.

Элемент убранства крестьянской избы. Наиболее распространенные формы **зеркал** — квадратная и прямоугольная; размеры могли варьи-



роваться, но сама зеркальная пластина обычно не превышала в длину 40—50 *см.* **Зеркала** могли быть в оправе или без нее. Обрамление зеркала, как правило, изготавливалось из дерева так, что отражающая поверхность несколько утопала в оправе, которую украшали резьбой, сквозной или рельефной, росписью. Орнамент как резьбы, так и росписи, был большей частью растительный. Зеркало обычно закреплялось в простенке между окнами. В русской деревне оно появляется и распространяется довольно поздно, в XIX в., являя собой предмет роскоши и показатель зажиточности дома. Согласно своей роли в быту зеркало почти всегда украшается дополни-

Зеркало

тельно к росписи и резьбе нарядными полотенцами, декорированными вышивкой, ткачеством и кружевом.

В традиционной духовной культуре зеркало является символом отражения и удвоения действительности; в народных представлениях оно, подобно воде, окну, порогу и пр., являет собой границу между «этим» (земным) и «иным» (потусторонним) мирами. Пограничный характер зеркала закрепил представление о нем как об опасном предмете, обращение с которым требовало осмотрительности. Поэтому естественно, что в быту и в обрядовой практике с зеркалом связывался ряд запретов и особых правил обращения с ним.

Так у русских, как и у всех славян, существовал запрет смотреться в зеркало ночью — время, когда активизируется нечистая сила. В Рязанской губ. верили, что если на ночь смотреться в зеркало, то можно накликать на себя смерть. Особо опасным считалось время грозы. В подобный момент стихийного движения природных сил, в том числе и нечистой силы, следовало завесить зеркало, также закрыть окна, двери, печную трубу. Все эти действия прерывали контакт, замыкали границу между двумя мирами: домашним и стихийным.

В некоторых регионах существовал запрет смотреться в **зеркало** беременной женщине, чтобы не повредить будущему ребенку. В Витебской губ. считали, что нарушение этого запрета повлечет за собой косоглазие младенца.

Ребенка в возрасте до года старались не подносить к **зеркалу**, так как он может испугаться своего отражения или нечистой силы, находящейся в **зеркале**. По народным представлениям, ребенку будут сниться плохие сны, он перестанет расти или его может подменить нечистая сила, если он посмотрится в **зеркало**.

В свадебной обрядности **зеркало** наделялось любовной и брачной символикой. Так парень, ухаживая за девушкой, мог подарить ей **зеркальце**, а в севернорусской свадьбе во время обряда, носившего название «дарить на белила» и совпадавшего с общерусским обрядом смотрин невесты, жених наряду с мылом, гребнем, ру-

мянами и т. п. преподносил своей невесте **зер**кальце.

Во Владимирской губ. после венчания молодые смотрелись в одно **зеркало** и на вопрос свахи, полюбились ли они друг другу, должны были ответить утвердительно. Совместное гляденье молодых в **зеркало** означало их единение.

Повсеместно был распространен и существует до сих пор обычай сразу после смерти человека завешивать зеркало полотенцем, скатертью и т. п., отворачивать зеркало к стене или выносить из помещения, где находится покойник. По народным представлениям, при открытом зеркале отражение в нем покойника может повлечь за собой смерть кого-либо из его родных. В Полесье верили, что покойник будет неспокойным, станет вампиром, возвращающимся в свой дом, если не завесить или не перевернуть зеркало. У русских запрет открывать зеркало сохранялся до момента похорон, то есть до выноса покойного из дома.

Не мифологический, как в приведенных выше примерах, а практический характер носил обычай класть **зеркало** в гроб, особенно молодым девушкам, парням, мужчинам. Традиционно считалось, что оно, наряду с другими предметами (иглами, веретеном, рукоделием — для девушки; трубкой — для парней; игрушками, цветами, яблоками — для детей) необходимо покойному на «том свете».

Во Владимирской губ. существовал запрет смотреться в **зеркало** в понедельник на страстной неделе. По местному поверью, смотреть в этот день в **зеркало** опасно, так как можно увидеть там покойника.

При обработке льна, напротив, старались с помощью зеркала получить отражение льна, чтобы лен «гляделся». Вероятно, такое магическое действие должно было способствовать умножению получаемого при обработке льна.

Зеркало получило широкое распространение в практике святочных гаданий, которые соединяют обряды календарного и жизненного циклов. Святки, открывая новый календарный год, являли собой также время предсвадебной обрядности. Это было время, когда девушке или

парню впору задуматься о своей судьбе в новом году. Гадания с зеркалом были самые разнообразные. Чтобы узнать своего суженого-ряженого, девушка расстилала на столе белое чистое полотенце, на него клала зеркальце, поверх которого ставила рюмку с водой и опущенным туда кольцом. Следовало пристально смотреться в кольцо до тех пор, пока не покажется лицо жениха.

С той же целью производилось гадание на сон: **зеркало**, как и другие предметы, наделенные брачной символикой (гребень, кольцо, пояс и пр.), клали под подушку, произнося магические слова, приглашающие будущего жениха. Должен был присниться суженый-ряженый.

В Новгородской губ. девушка отправлялась в пустую избу, ставила зажженную свечу на божницу, раскладывала хомут на плече печи так, чтобы в хомут можно было поместить зеркало. Затем, смотря в зеркало, приговаривала: «Суженый-ряженый, приходи в зеркало глядеться». В зеркале должны были показаться члены семьи, в которую девушка выйдет замуж. В севернорусских губерниях, чтобы узнать, сколько человек будет в будущей семье, девушки ставили зеркало против луны и через левое плечо смотрели: сколько отразится лун — столько и будет человек.

Одним из самых страшных считалось гадание с **зеркалом** на перекрестке или в бане. Оба они происходили в наиболее опасное время (полночь) и в наиболее опасных местах, где был возможен контакт с нечистой силой. В обоих гаданиях пытались высмотреть жениха в **зеркало.** Следовало соблюдать особую осторожность, так как в случае, если девушка замешкается, нечистая сила, выходящая в виде жениха из **зеркала**, может нанести вред: ударить, задушить и пр.

Гадания с зеркалами были распространены у русских повсеместно и были очень популярны несмотря на повышенный риск.

Следует также упомянуть о сохраняющемся до сих пор представлении, что разбитое зеркало предрекает несчастье или смерть.

ЗЫБКА.

То же, что колыбель.

ЗЫМЗА.

Деревянная полочка, прибитая возле рукомойника для мыла.

Термин встречался в Архангельской губ.

И

ИЗГОЛОВНИК. То же, что *подголовки*. Архангельская губ.

ИКОННИК. То же, что божник.

Термин был распространен в Орловской губ.

K

КАМЧАТКА (КАМЧАТНИК). То же, что *скатерть*, но сшитая из камчатого полотна, т. е. тонкого белого льняного, со сложным белым же узором. Название получила от слова камка, которым называли в средние века китайскую шелковую ткань с разводами. Камчатые *скатерти* упоминаются в народных свадебных песнях наряду с браными *скатертями* для характеристики богатого свадебного застолья:

Что это за столы стоят, Все столики дубовые? На столах что за скатерти, Все скатерочки камчатые?..

Термин был распространен в деревнях Русского Севера, в Сибири.

КАМЧАТНИК. То же, что *скатерть*.

КАНАЛА. Деревянная *скамья* со спинкой, а также деревянный с мягкой обивкой диван, изготовленный в кустарных мастерских или самим хозяином дома. Подобного рода *скамьи* были распространены по всей России под разными названиями. Слово **канапа** и производные от него встречались в западных и южных губерниях Европейской России, на Урале, в Сибири.

КАПА. То же, что *одеяло*. Домотканое, легкое, использовавшееся и как покрывало на постель. Термин был распространен в центральных и западных губерниях Европейской России.

КАЧКА То же, что *колыбель*.

КАЧУЛЬКА То же, что очап.

килим.

То же, что *ковер*. Безворсовый, полушерстяной, изготовленный в кустарных мастерских. **Килимы** были обычно с ярким геометрическим узором.

Термин был распространен в Курской, Орловской гvб.

киот.

То же, что божница.

Термин был распространен по всей России наряду с термином *божница*.

KOBËP

(КИЛИМ, НАСТОЛЬНИК 3). Шерстяная или полушерстяная ткань, с ворсом или безворсовая, прямоугольной или квадратной формы, с центральным узором и каймой. В крестьянском быту ковры стали появляться во второй половине XIX в. под влиянием городского образа жизни. Они покупались на ярмарках, в лавках, в городских магазинах. Это были ковры, изготовленные на русских ковровых фабриках или в кустарных мастерских, которых было много в губерниях с развитым овцеводством: Курской, Воронежской, Рязанской. Так, в Курской губ. в начале XX в. ковроделием занимались фактически все жители трех уездов.

Русские деревенские мастера делали в основном безворсовые ковры из грубой шерстяной цветной нити по конопляной, реже льняной основе на горизонтальном стане. В середине XIX в. они делались с геометрическим узором, типичным вообще для русского узорного ткачества: ромбы, розетки, яркие полосы. В конце XIX в. мастера стали воспроизводить на коврах узоры растительного характера, стремясь подражать коврам фабричным. Это были двухсторонние по преимуществу черные ковры с очень ярким и крупным цветочным узором. Особенной популярностью пользовались черные ковры с широкой каймой и крупным букетом красных цветов в большом вазоне, а также крупные розы с зелеными листьями и стеблями. Цветы на таких коврах выполнялись схематично, обобщенно.

Ковры, будучи первоначально предметом убранства богатого городского дома или аппартаментов помещичьей усадьбы, довольно легко вошли

81 **КОЛЫБЕЛЬ**

> в крестьянскую избу, правда изменив свое назначение. В деревенском доме с его неподвижным нарядом, большими сундуками ковер превратился в покрывало на сундук, лавку, иногда постель. Ковер заменил собой различного рода ткани: насундучники, попонки, накрывашки, которые традиционно использовались для этих целей в деревнях. Особенно широкое применение получил ковер как покрытие саней, заменив собой полость, изготавливавшуюся из войлока или сукна. Ковер стали расстилать в санях при катании на масленицу, для свадебного поезда в церковь, для посещения дальних родственников.

> В некоторых деревнях России слово ковер использовалось и для названия покрывал, сделанных в другой технике и из других материалов. Так, коврами часто называли полотнища, сшитые из мелких разноцветных лоскутков в виде ромбов, кружков, квадратов, прямоугольников. Русские крестьянки называли коврами полотнища ситцевой ткани на толстой подкладке, которые они вешали на стены или укладывали на сундуки. В Сибири коврами иногда считали медвежьи и оленьи шкуры, положенные на пол, сундук или лавку.

Термин распространен повсеместно.

КОЙКА

- 1. То же, что кровать.
- 2. Ткань, закрывавшая чело печи. Используется ткань домашнего или фабричного изготовления. Держится на продетой по верхнему краю веревке.

Архангельская губ.

КОЛКА.

Деревянный гвоздь в стене, на который вешают полотенца, шапки.

Термин был распространен в Псковской губ.

КОЛЫБЕЛЬ (ЗЫБКА, КАЧКА, ЛЮЛЬКА). Приспособление для сна и укачивания ребенка.

> Существует четыре вида колыбелей, исходя из конструкции и материала. Колыбель в форме прямоугольной деревянной рамы, обтянутой холстом. Концы рамы выступают в виде обточенных шаров, в которые ввинчивались железные кольца для подвешивания. К этому же виду

КОЛЫБЕЛЬ 82

относятся **колыбели**, изготовленные из пяльцев, также обтянутых холстом. Другой тип — **колыбель** в виде суживающегося книзу прямо-



деревянного **УГОЛЬНОГО** ящика с дном, образованным двумя поперечными перекладинами. подвешивания Лля стенкам крепились две дужки. Наружные стенки часто покрывались росписью. Третий вид колыбелей представляет собой лубяной короб овальной или прямо-**УГОЛЬНОЙ** формы. Дно изготавливалось из двух поперечных перекладин или сплеталось из пеньковой веревки, лыка в виде сетки. Для подвешивания к стенкам крепились либо две ивовые дужки, либо на одном конце дужка, на другом веревка. И четвертый вид объединяет колыбели по технике изготовления плетению. Своей формой они напоминают лукошко или

корыто. На Русском Севере материалом служила дранка, а в центральных и южных районах плели из лозы, льна и соломы. Для подвешивания к стенкам крепились ивовые дужки. Все четыре вида колыбелей имеют одну общую черту — это подвесные колыбели. Более поздней традицией следует считать появление детских кроваток на гнутых ножках. В качестве подстилки на дно клали сено, солому, тряпки, под голову помещали подушку также с сеном и соломой. Для защиты от мух, комаров и света на колыбель вешали полог.

Висячее положение колыбели обусловливалось не только соображениями удобства, но и наполнялось мифологическим содержанием. Крес-

83 КОЛЫБЕЛЬ

тьяне считали, что пространственная оторванность новорожденного от земли, от «низа», обеспечивала ему сохранение жизненной силы. Так, например, если ребенок тяжело умирал, то его вынимали из колыбели и клали на пол: «На весу он долго не может умереть и будет мучиться». Стремление отделить ребенка от нижнего мира отразилось и в обычае класть под колыбель нож. ножницы, полено, веникголик и т. д., которые можно рассматривать как сооружение преграды на пути в «иной мир». Символика колыбели многозначна: в пространственном измерении она представляется концом пути, по которому ребенок пришел из «иного мира» в мир живых; во временном аспекте колыбель заключает в себе идею начала жизненного пути.

Подобная амбивалентность семантики предопределила и комплекс предписаний и запретов по отношению к ней. Новорожденного не сразу укладывали: от двух дней до двух недель он лежал в ночве, т. е. лукошке на печи, пока «не попросит зыбки». Укладывание в первый раз в колыбель сопровождалось ритуальными действиями, направленными на ее освоение: в зыбку помещали кота или окуривали ее ладаном, вешали над ней тряпочки и колокольчик, на стенках вырезали 1—2 креста или прикрепляли иконку.

На мифологическом уровне колыбель выступает в качестве культурного эквивалента материнской утробы: об этом свидетельствуют название особой пелёнки — «перематка», обычай тугого пеленания ребенка в течение девяти месяцев, запрет показывать его посторонним, а также традиция делать полог, которым накрывают колыбель, из материнской юбки или сарафана, которые она носила во время беременности, и т. д.

В течение первого года младенца клали в кольбель благословясь, иначе «черт подменит ребенка». Существовал запрет оставлять пустую зыбку открытой, так как в нее «проникнет зыбочник». Качать пустую колыбель также нельзя — ребенок лишится сна. Вообще, одного младенца старались не оставлять; если это слу-

чалось, то в изголовье прятали самострел или лук. В колыбели ребенка держали 1—2 года и расставание с ней сопровождалось ритуальным прощанием матери с младенцем.

Термин имел широкое распространение по всей России.

комод.

1. Род низкого деревянного шкафа с 3—4 выдвижными ящиками, предназначенный для хранения белья, туалетных принадлежностей. На комод, обычно покрытый *скатертью*, ставилось зеркало, различные декоративные мелочи.

Комод появился в крестьянском жилище в конце XIX — начале XX в. под влиянием городской культуры. В более раннее время функции **комода** выполнял $cyh\partial y\kappa$.

2. То же, что *буфет*.

Термин был распространен в северных губерниях Европейской России, на Урале, в Сибири.

KOHËK.

То же, что вешалка, колки которой выточены в виде конской головы.

коник.

1. *Стиол* с массивным подстольным шкафчиком, задняя и боковая стенки которого выступали над столешницей. Боковые стенки заканчивались конскими головами.

Такого типа *стол* принято считать древнейшим для русского народа. В XIX в. он встречался в зажиточных домах средней полосы Европейской России.

См. стол.

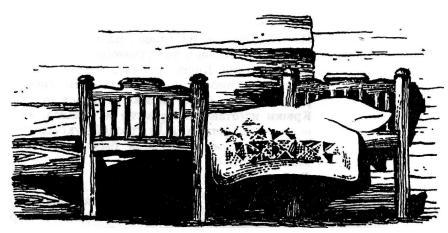
2. То же, что кровать.

КОНТОРКА То же, что *буфет*.

Термин был распространен в Архангельской, Пермской губ.

КРОВАТЬ

(КОЙКА 1, КОНИК 2, ЛОЖНИЦА). Вид мебели, предназначенный для сна. Представляла собой дощатый настил — «переплет» на четырех ножках с двумя деревянными спинками — «изголовье» и «изножье». В северных губерниях Европейской России встречались кровати с выдвижными ящиками, примыкающими к «изножью» и «изголовью» под «переплетом». Кровати стали появляться в традиционном народном жи-



Кровать

лище лишь во второй половине XIX в. в богатых домах. Их ставили, как правило, в сенях или горнице — парадной части крестьянского дома. Металлические кровати появились в народном быту лишь в 30-е гг. XX в. и являлись предметом гордости их владельцев. Убранству кроватей придавалось большое значение. Они покрывались поверх нескольких матрасов простынями с богато декорированной нижней частью — «подзором», на которые укладывались красивые покрывала. Горы разного размера подушек в цветных наволочках укладывались друг на друга около «изножья» и «изголовья». На спинки кровати, на подушки набрасывались нарядные, часто кружевные, накидки. Особенно нарядно украшались кровати, стоявшие в горницах, а также кровати, предназначенные для новобрачных.

Над деревянными **кроватями**, стоявшими в сенях, клетях, обычно навешивался *полог*, предохранявший спящих от комаров, мух.

КРУГ

(КРУЖОК). То же, что *половик* круглой формы, плетенный крючком из тряпичных полос. **Круги** клали на пол по нескольку штук туда, где есть свободное от длинных *половиков* пространство или поверх *половиков*.

КРУЖОК. То же, что *круг*.

крюк.

Вешалка для одежды и различных бытовых предметов.

Изготавливалась из дерева различных пород с учетом естественного углового расположения ствола и сука. **Крюк** крепился к стене разными способами: либо с помощью гвоздей, либо острым концом сучка **крюк** втыкался в стену. **Крюки** изготавливали также из железа, их ковали с отверстиями для гвоздей, украшали завитками. Размеры **крюков** были различны, в зависимости от назначения.

См. вешалка.

лентами, кружевом.

КРЮКОВНИК. То же, что *полотенце*. Использовали для украшения избы во время праздников и различных обрядовых действий. Представлял собой полотнище белой ткани домашнего изготовления, длиной 400 *см*, шириной 39—40 *см*, украшенное на концах вышивкой, тканым узором,

Такого рода полотенца были распространены во всех русских деревнях. Термин крюковник употреблялся населением Волго-Камья.

КУДКА.

Стол для кухонных работ, отличающийся тем, что его нижняя часть (от столешницы до пола) закрыта деревянной решеткой, за которой в холодное время года держат кур. **Кудка** находится в кухонной части избы.

Прионежье, Архангельская губ. См. *стол*.

Л

Бурятии.

ЛЕНИВКА

Широкая скамья у боковой стороны печи, служащая лежанкой для спанья и местом, где можно держать ведра, посуду и пр., на ней же можно сушить рукавицы и т. п. Термин был распространен в Архангельской, Пермской, Владимирской, Смоленской, Иркутской губ., в Забайкалье, Сибири, на территории

ЛИПКА

Сиденье для сапожников в виде куска дерева с дуплом, полого чурбана или лукошка без дна, обтянутых сверху кожей. Подобного же типа скамеечки и стульчики использовались женщинами во время доения коров.

В Костромской губ. о человеке, который обучает сапожному ремеслу, говорили: «Сажает на липку»; в Санкт-Петербурге о занимающемся этим ремеслом говорили: «Сидит на липке». Термин был распространен в Карелии, Архангельской, Олонецкой, Вологодской, Псковской, Новгородской, Санкт-Петербургской, Московской, Тверской, Ярославской, Костромской, Пензенской, Пермской губ.

ложник.

То же, что *подстилка*. Термин был распространен в южнорусских губерниях, на Урале.

ЛОЖНИЦА То же, что *кровать*. Западные губернии Европейской России.

ЛУБОЧНЫЕ КАРТИНКИ. Широко распространенный по всей России элемент украшения жилища. Дешевые **лубочные картинки,** отпечатанные на бумаге и затем раскрашенные, издавались для простого

народа до 1850-х гг., затем они вытесняются литографиями и хромолитографиями. Свое название лубочные картинки получили, вероятнее всего, от слова «луб», которым в России называли первый слой древесины — сразу под корой. Луб, подобно бересте, использовался для письма, как сообщается в Псковской летописи 1483 года и Московской летописи 1577 года. В ряде среднерусских губерний лубом также называли липу, которую преимущественно использовали при изготовлении печатных досок.

С типографскими картинками русские познакомились еще в XVI в., когда иностранные купцы из Бремена, Гамбурга, Любека привозили в Новгород «потешные» немецкие листы. Первые **лубочные картинки** появились в первой четверти XVII в. в типографии Киево-Печерской лавры. Среди первых создателей лубочных листов прославились мастера киевско-львовской типографской школы (Памва Берында, Прокопий, Илия, Леонтий Земка). Они и определили особенности и характер русского лубка XVII в. Чуть позже чем киевские жители, с **лубочными** картинками познакомились москвичи — в середине XVII в.

Во второй половине XVIII в. лубочные картинки резались мастерами-серебряниками села Измайлово в Подмосковье, а печатались в Москве. Более 50 лет славилась своими произвелениями фабрика купца Ахметьева. В конце XIX в. изготовление лубочных картинок перешло в руки мелких фабрикантов, содержавших типографии; возникли печатни во Владимирской губ. Лубочные картинки редко продавались нераскращенными. Черно-белые изображения фабрик сдавались жителям некоторых подмосковных деревень. Раскраска таких картинок была основным промыслом женщин и девушек в ряде сел Владимирской губ. Раскраска делалась в 3—4 цвета, как правило, красный, зеленый, желтый и лиловый, без усиления и ослабления оттенков. Не всегда краска четко накладывалась на изображение, но покупателем более ценилась яркость краски, чем точность ее распределения на рисунке.

Готовые картинки большими партиями продавались на фабриках владимирским офеням-торговцам, которые разносили и развозили их по всей России.

Московские изготовители привозили также свой товар в с. Холуй на ярмарки; в традиционные базарные дни (среда, пятница, воскресенье) готовые лубки относили на продажу.

Лубочные картинки ярко отражают дух народа, по ним можно составить представление о его быте, верованиях, воззрениях и предрассудках. Содержание **лубочных картинок** очень разнообразно. Среди них встречались копии икон, воспроизведения библейских и апокрифических сказаний, картины житий святых, церковные праздники и святцы.

В лубочных картинках нашли отражение образы народного творчества: былинные Илья Муромец, Добрыня Никитич, Алеша Попович, герои русских сказок и переводных повестей — Еруслан Лазаревич и Бова-королевич, Баба-Яга, Конекгорбунок, хитрая лиса и пр. В лубочную картинку вошли и всевозможные присловья, описания фантастических чудесных птиц и зверей. Для лубка позднейшего времени очень характерны были картинки-иллюстрации обрядовых песен и «жестоких романсов».

Отражение в **лубочной картинке** нашел и кукольный театр, оказавший влияние и на литературную, и на изобразительную сторону лубка. Образы Петрушки, медведя, козы перекочевали в народный лубок.

Лубочные картинки сатирически отражали события современности: встречались карикатуры на мероприятия правительства. Нередки были изображения монастырей, портреты военных героев и др. Один из разрядов лубочных картинок — лицевые сказки для чтения, распространенные среди дворовых людей, солдат, жителей деревни. Такая сказка состояла из 8—16 отделений, напечатанных на одном листе, который можно было разрезать и сброшюровать. Верхнюю часть каждой страницы занимала картинка, а нижнюю — соответствующий картинке текст. Наиболее популярными были сказки «О царевиче Иване и Жар-птице», «О Петре Златых

ключах», «О Бове-королевиче», «О семи Симеонах», «О Иване-царевиче и Царь-девице» и др. Художественные особенности народного лубка определяются его синтетическим характером — соединение письма с графикой обусловливало композицию лубочных произведений. Надписи органично входили в компоновку рисунка, превращаясь нередко в фон или просто окаймляя изображение.

Любитель классической живописи мог бы назвать **лубочную картинку** грубой и топорной по средствам изображения, однако лаконичность выразительных средств **лубочных картинок** вполне соотносима с традиционным орнаментом вышивки, резьбы, росписи, с традиционной игрушкой.

Главное в **лубочной картинке** выделяется самым простым способом — увеличением. В них редко используется второй план, не всегда соблюдается соразмерность масштабов, перспектива.

Яркие лубочные картинки с остроумным содержанием встречались в каждой крестьянской избе и в небогатых мещанских или купеческих домах. Их крепили на стене и считали вторым, после икон, украшением жилища.

ЛЮЛЬКА- То же, что колыбель.

M

МАРЫ.

Две жерди, укрепленные крест-накрест от одной стены избы до другой высоко под потолком. Использовались для просушки мокрой одежды, хранения досок для домашних поделок, рыболовных сетей. Подобного типа вешалка была распространена под разными названиями по всему Русскому Северу. Термин мары (огласовка «нары») употреблялся в Архангельской губ.

MATPAC

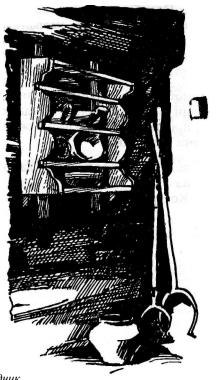
(ПОДСТИЛКА). Элемент убранства *постели*: мешок из домотканины, набитый сеном, соломой, гороховиной. Расстилался на лавке или *кровати* под простыней и другими предметами, составляющими *постель*.

MOCT.

Скамья для ведер с водой, располагавшаяся около входа из сеней в избу. Ярославская, Костромская губ. См. скамья.

H

НАБЛЮДНИК (БЛЮДЕШКА, БЛЮДНИК). Деревянные полки для блюд, тарелок, чашек, ложек, ножей, вилок, используемых ежедневно. Полки **наблюд**-



ника делались с перильцами, чтобы тарелки можно было ставить на ребро. Прибивались к стене над судной лавкой одна над другой.

В Аргангельской губ. наблюдником называли настенный шкафчик для посуды; иногда это шкафчик типа лосудника или поставца. Kaĸ другие виды полок и шкафов, наблюдник издавна являлся необходимым элементом неподвижной обстановки избы. Термин был распространен в северных гу-Европейской берниях России.

Наблюдник

НАБОЖНИК (ОБВЕСКА). **1.** Ткань для закрывания *божницы*. Представляет собой *занавеску*, сшитую из двух полотнищ тонкого белого холста или фабричной

93 НАКРЮЧНИК

ткани с вышивкой, ткаными узорами, лентами, кружевом на концах полотна. **Набожником** закрывали *божницу*, как бы пеленали, чтобы иконы не пылились. Во время молитвы набожник раздвигался.

Термин применительно к *занавеске* такого рода был известен в западных русских губерниях. 2. Полотенце для украшения икон. См. божник, полотенце.

НАВОЛОЧКА. Мешок, служащий чехлом для подушки или перины. Обычно существует две наволочки: в одну, исподнюю, высыпается пух или перо, а вторая, верхняя, надевается на нее. Наволочки изготовлялись из льняной домотканины, иногда с набивным рисунком. С развитием фабричного производства ткани для наволочек все больше использовалась хлопчатобумажная ткань. На севере Европейской России наволочки на подушки предпочитали шить из белой ткани, украшая их вышивкой и вязанным крючком кружевом. Под кружево подкладывали цветную, обычно красную, ткань. В южных районах Европейской России наряду с белыми были распространены

НАКИДАЛО. То же, что покрывало.

НАКИДКА. Кусок ткани для накрывания *подушек*, сундуков, небольших *столиков* и пр. Большей частью **накидки** делали из тюля, покупной ткани, украшенной вышивкой в разных техниках, из кружева.

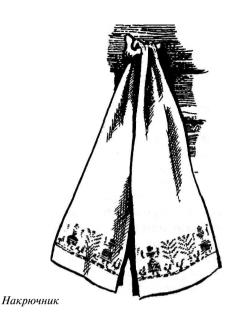
наволочки из яркого ситца.

Накидки появились в деревне сравнительно недавно, в конце XIX — начале XX в., под влиянием городской культуры и сохраняются до сих пор, выполняя и гигиеническую (защита от пыли, грязи), и эстетическую функции. Термин распространен по всей России. См. скатерть.

НАКРЫВАШКА То же, что покрывало.

НАКРЮЧНИК (НАСПИЧНИК, НАСТЕННИК, ПОЛОТЕНЦЕ, РУШНИК). *Полотвенце* для украшения стен избы по праздничным дням и в дни совершения обрядовых действий. **Накрючник** изготавливал-

НАКУТНИК 94



ся из белого тонкого домашнего холста, отделывался на концах вышивкой, ткаными узорами, лентами, кружевом, блестками. Его вывешивали на крюк на стене. Для празлничного убранства избы использовалось обычно несколько накрючников.

Полотенца такого рода употреблялись для украшения интерьера крестьянских изб на территории большей части Термин накрючник России. применялся в основном Курской, Орловской, Тамбовской губ.

НАКУТНИК. Украшение красного угла в виде прямоугольного полотнища ткани, сшитого из двух кусков белого тонкого холста или ситца. Размеры накутника могут быть различными, обычно 70 см длиной, 150 см шириной. Белые накутники украшались по нижнему краю вышивкой, ткаными узорами, лентами, кружевом. Накутник прикреплялся в угол под образами. При этом сверху божницы или иконы были опоясаны божником. Подобного рода украшения были распространены под разными названиями в деревнях южной России.

> Термин накутник был распространен в Орловской губ.

См. полотение.

НАМАТРАСНИК. Чехол для матраса, тюфяка в виде мешка из домотканины. На изготовление наматрасника шла плотная ткань, чаще льняная, грубая дерюжная, иногда добавлялась шерстяная нить. Традиционно за наматрасниками закрепился узор в две-три продольные разноцветные полосы разной ширины.

Распространен по всей России.

НАСПИЧНИК. То же, что накрючник

Название произошло от слова «спица» — т. е. гвоздь, на который в избе вешалось праздничное полотение.

Термин **наспичник** был распространен в северных губерниях Европейской России. См. *полотение*.

НАСТЕННИК. То же, что накрючник.

Центральные губернии Европейской России. См. *полотение*.

НАСТОЛЬНИК. 1. То же, что скатерть.

Термин распространен по всей России.

2. То же, что простыня.

Олонецкая губ.

3. То же, что *ковер*.

Средний Урал, Томская, Тобольская губ.

НАСУНДУЧНИК (ПОПОНКА 1). Накидка на сундук. Изготавливалась по размеру сундука из одного или двух полотнищ шерстяной, полушерстяной или холщовой ткани, вырабатывалась на простом горизонтальном стане из толстых грубых цветных нитей. Насундучник делался как из однотонной ткани, преимущественно всех оттенков красного или коричневого цвета, так и ткани с узором. Орнамент насундучников обычно был геометрический: широкие полосы красного, желтого, синего, зеленого цвета, чередующиеся с бордюром из красных же ромбов, с добавлением синего, желтого, зеленого. Узор насундучника зависел от местной традиции в ткачестве. Иногда насундучники имели подкладку из грубого холста или холста с набивным белым по синему фону узором. Сундуки покрывали нарядными тканями только в дни праздников или какихлибо особенно торжественных дней.

Насундучники являлись необходимым элементом «матерчатого» убранства дома с давних времен. В XVI—XVII вв. они, наряду с расшитыми накидками на лавках, подоконниках, ткаными обоями, являлись привычной деталью богатых боярских хором.

Термин был распространен повсеместно.

НАТРАПЕЗНИК. То же, что *скатерть*.

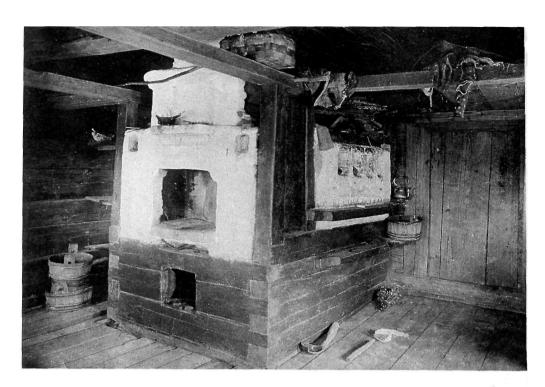
НАУГОЛЬНИК 96

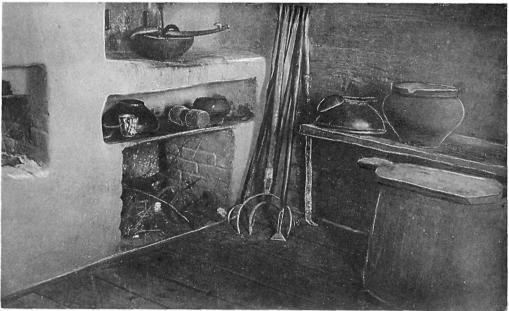
НАУГОЛЬНИК. 1. Небольшая полка треугольной формы, навешивается в угол комнаты для чайной посуды и других небольших бытовых предметов. Архангельская губ.

- 2. Небольшой настенный шкафчик для столовой посуды, хлеба и пр., обычно треугольный в основании, его вешают в углу. Орловская губ.
- 3. Небольшой столик для цветов и каких-либо мелких бытовых предметов, имеет треугольную форму, обычно стоит в углу комнаты. Томская губ.



Женщина с люлькой Архангельская губ., Онежский у., с. Ворзегоры. *1910*



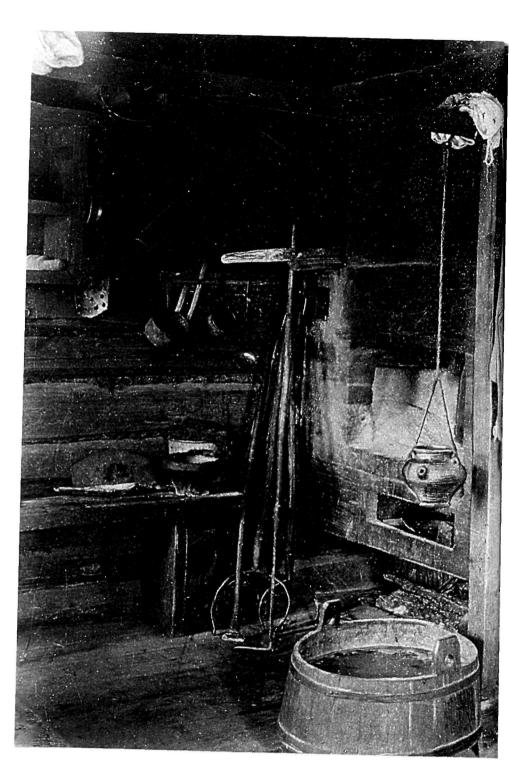


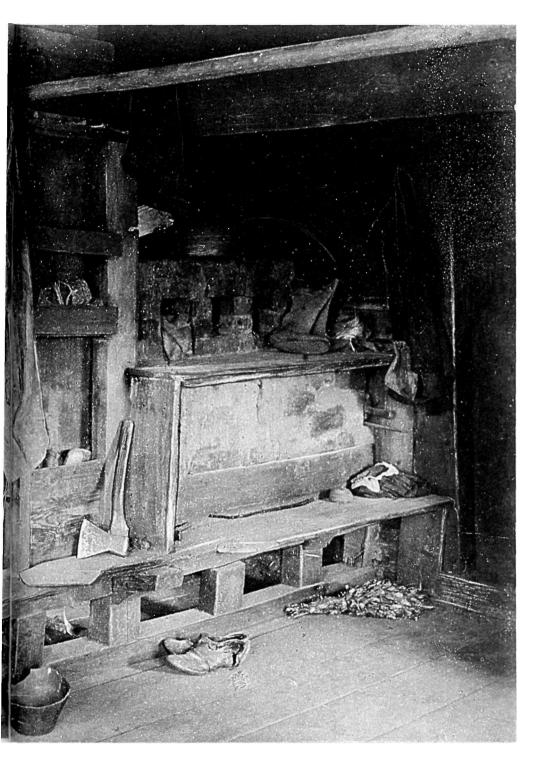
Печной угол в избе Архангельская губ., Архангельский у., с. Яреньга. *1910*

Деталь печи Рязанская губ., Касимовский у., с. Увяз. *1910*

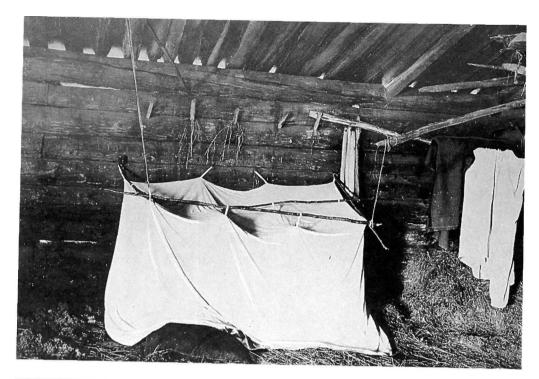


Крестьянка около печи Владимирская губ. 1914





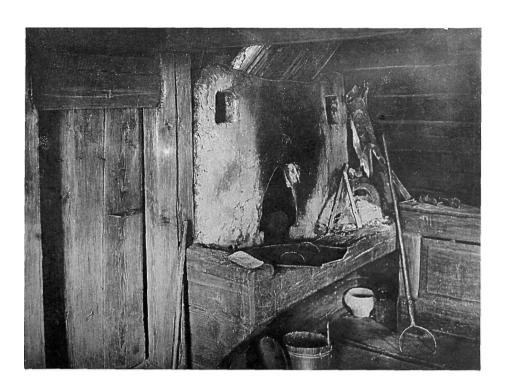
Печь Воронежская губ., Воронежский у., с. Липовки. 1926





Полог над постелью на сеновале Архангельская губ. *1910*

Дед-нянька качает люльку Орловская губ., Брянский у. *1908*



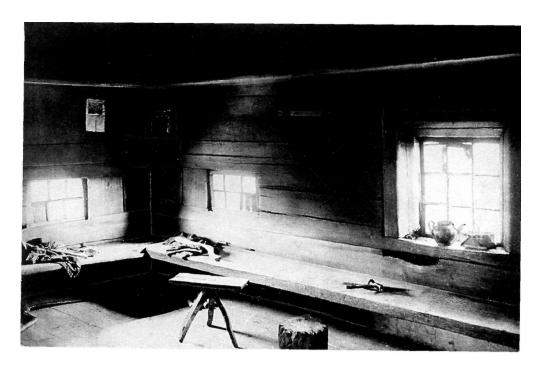


Печной угол Северо-запад Европейской России

Красный угол избы Орловская губ., Брянский у. *1908*



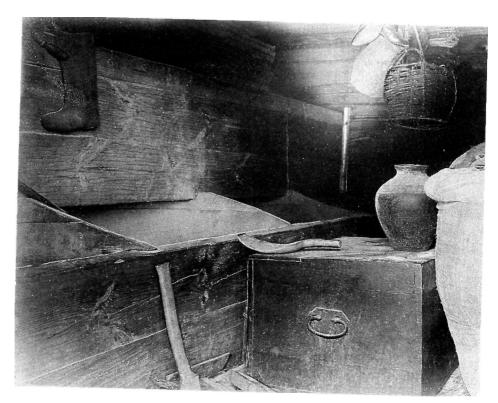
Лечение знахаркой больной припадками женщины при помощи ножа и молитвы Рязанская губ., Касимовский у., с. Увяз. 1914





Передний угол курной избы Архангельская губ., Онежский у., с. Митенское. *1910*

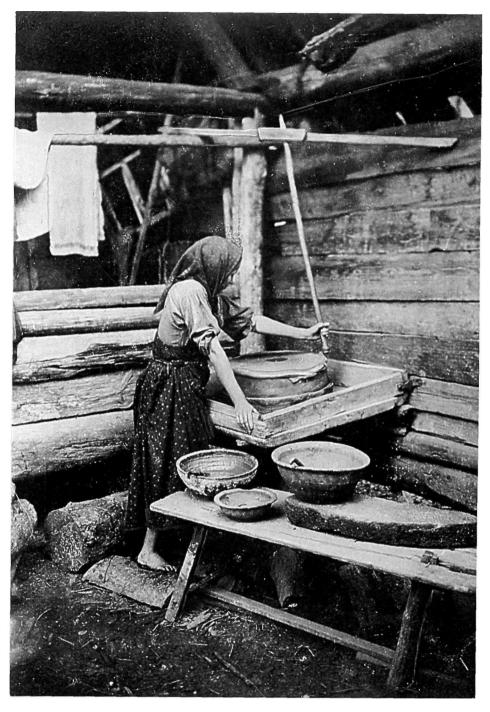
Семья за обедом Владимирская губ. *1914*





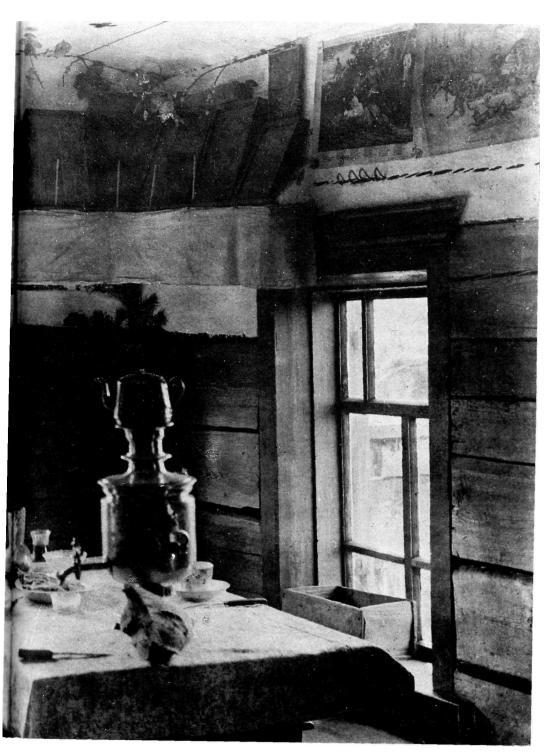
Амбар с ларями для муки Рязанская губ., Касимовский у., с. Увяз. *1910*

Ларцы, сундуки и коробья Русского Севера

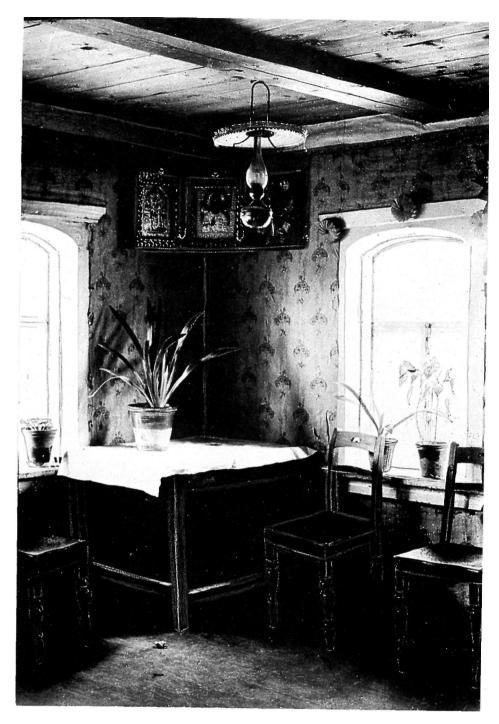


Размол зерна жерновами Рязанская губ., Касимовский у. 1913





Красный угол **избы** Тульская губ., Богородицкий у., с. Ивлево. *1902*



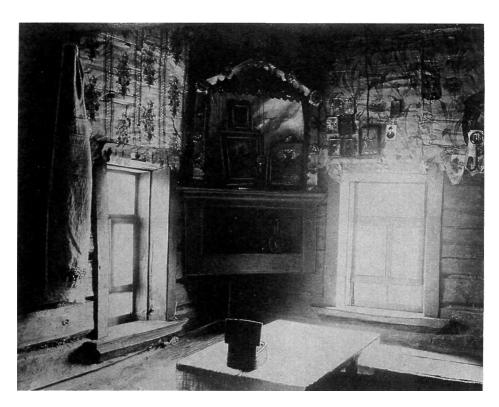
Красный угол избы Тверская губ., Ржевский у., дер. Костерово. *1916*





Интерьер крестьянской избы с люлькой Рязанская губ., Касимовский у., с. Увяз. *1914*

Семья за обедом Рязанская губ., Касимовский у., с. Увяз. *1914*





Передний угол избы Рязанская губ., Касимовский у., с. Увяз. *1910*

Мытье полов Ярославская губ., Мологский у., с. Копорье. *1920*

0

ОБВЕСКА. То же, что *набожник 1*. Западнорусские губернии Европейской России.

ОБОРОЗНИК. То же, что *божник*. Псковская губ.

ОБРАЗНИЦА. То же, что *божница*. Владимирская, Новгородская губ.

ОГИБКА. Полог на колыбель. Изготавливался, как правило, из старой юбки или сарафана матери. Мифологическое сознание русского народа уподобляло колыбель телу матери, а полог — ее одежде. Принято было считать, что огибка предохранит младенца «от сглаза».

ОДЕВАЛЬНИЦА. Одеяло шерстяное или меховое, обычно из овчины, иногда один из концов такого одеяла образует мешок для ног.

Термин был распространен в Олонецкой, Архангельской, Вологодской, Пермской губ., на Урале.

См. одеяло.

ОДЕЯЛО (ВАТОЛА 1, ДЕРЮГА, КАПА, ОКУТА, ПОПОНКА 2, РАЗНОПРЯЖКА). Элемент постели для укрывания во время сна. Наиболее ранние одеяла в крестьянской среде изготавливались из грубой льняной домотканины (летние) и из меха овчины (зимние). С появлением фабричных тканей и ваты стали распространяться стеганые одеяла из ситца на вате, сукне и меху, широко бытовали также одеяла, выполненные в лоскутной технике.

Обычная форма одеяла — прямоугольная или квадратная.

Легкие и теплые одеяла были необходимой частью приданого невесты, по их виду и оформлению часто судили о мастерстве девушки. На Севере сложились поговорки, связанные с этим бытовым предметом: «Сколько долго одеяло, по нему и растягивайся», «По одежке протягивай ножки».

Термин был распространен в северных, западных, среднерусских губерниях, в Сибири, на Урале.

ОКУТА.

То же, что одеяло.

Термин был распространен в Архангельской, Олонецкой губ., на Белом море, в Вологодской, Псковской, Новгородской, Костромской, Ярославской, Нижегородской, Пермской, Оренбургской, Тобольской губ., в Зауралье.

ОЧАП

(КАЧУЛЬКА). Шест, чаще всего березовый, к которому подвешивалась колыбель. Одним концом очап упирался или врубался в стену, а другим проходил через железное кольцо, ввернутое в матицу. Обряды и представления, связанные с очапом, позволяют предположить, что мифологический смысл этого шеста заключался в функции дороги, по которой новорожденные приходят в этот мир. Так, если семья не хотела больше иметь детей, с очапа не снимали кору и не обрубали плотно сучки, потому что: «По гладкому, как по маслу, так и полезут дети». Наоборот, при желании иметь много детей нужно было вырубить дерево для очапа из чащи леса. Если предшествующие дети умерли, отец шел в лес и вырубал очап так, чтобы он не упал на землю и вообще не касался больше земли. Таким образом, знаковые свойства очапа приобретались уже в процессе его изготовления (например, гадание о количестве детей по числу сучков на очапе). «Дорожная» семантика очапа отразилась в запрете вешать что-либо на него во избежание трудных родов, а также в колыбельных песнях, где различные мифологические персонажи используют очап в качестве моста. Термин был распространен по всей России.

П

ПЕЛЕНА ДЛЯ БОГОВ. *Полотенце*, закрывающее иконы или прикрывающее угол над иконами. Изготавливалось из белой льняной ткани, украшалось вышивкой, узорным тканьем, кружевом.

Предмет был широко распространен в южно-русских губерниях Европейской России. Термин известен в Воронежской, Орловской губ., у гребенских казаков.

См. полотенце.

ПЕРЕБИРКА. Полотенце из ткани домашнего изготовления, украшенное на концах тканым «перебранным» узором. Использовалось для украшения избы в праздничный день, укладывалось на колени гостей во время праздничного застолья.

Такого рода *полотенца* были широко распространены по всей России. Термин был известен в Архангельской губ.

См. полотенце.

ПЕРЕСОВЕЦ. Жердь, на которой закреплялась занавеска и сушилась одежда. Подвешивалась около печи к потолку или крепилась к противоположным стенам избы.

Термин распространен на севере Европейской России и в Сибири.

ПЕРИНА. *Матрас* из перьев домашней птицы, собранных в плотный матерчатый чехол — *наволочку* или *наперник*. **Перина** обычно входила в приданое невесты.

См. матрас, подстилка.

ПЛАТ. *Полотенце* из домотканного холста или фабричной белой ткани, отделанное вышивкой, тка-

ным узором, кружевом. Использовалось для украшения икон, зеркала, стен к праздничному дню.

Термин употреблялся в основном в Вологодской губ. *Полотенца* такого рода под разными названиями были распространены по всей России. См. *полотение*.

ПЛАТОК. Полотенце на икону из домотканого холста, шириной 40 см, длиной 200—350 см. Украшалось вышивкой, тканым узором, кружевом, полосами ситца, лентами. Термин бытовал в Смоленской губ. См. полотение.

ПОДГОЛОВНИК (ИЗГОЛОВНИК). Подставка под голову, на которую клали подушку. Представляет собой деревянную покатую плоскость на брусочках, сзади могла быть сплошная или решетчатая спинка, по углам — резные или точеные столбики; наклонную плоскость изготавливали не только из целых досок, но и решетчатую, из реек. Подголовники могли быть односпальные и двуспальные. На ночь их ставили туда, где спали: на лавку, полати, реже — на пол. Распространен повсеместно.

ПОДЗОР. Декоративная деталь, украшающая постель в крестьянском жилище. Представляет собой полосу ткани с вышивкой или кружевом, пришиваемую к одному из длинных краев простыни, так что при застеленной постели подзор остается открытым и свисает над полом. Мотивы вышивок на подзорах разнообразны: встречаются геометрический и растительный орнамент, птицы (утки, петухи, павы и др.), животные (лев, барс, конь), женские фигуры, мотив мирового древа и образы мифологических животных. На территории, средней полосы России, особенно в Костромской, Нижегородской, Московской губ., на подзорах можно увидеть целые сцены, изображающие охоту, гулянье и пр. Вышивка на подзорах выполнялась в самых различных техниках (роспись, крест, тамбур, настил по перевити, вологодское стекло и т. д.). В северных губерниях обычно вышивали красными или белыми нитками по белому холсту.

ПОКРЫВАЛО 101

> Цветовая гамма среднерусских и южнорусских подзоров значительно разнообразней. В вышивке Костромских и Нижегородских подзоров часто используется шелковая и золотная нить. В кружевных подзорах, обычно белого цвета, используется геометрический и стилизованный растительный орнамент, завершаются они, как правило, фестонами.

Термин был распространен повсеместно.

ПОДСТИЛКА (ВАТОЛА 3, ДЕРЮГА, ЛОЖНИК, ПОСТЕЛЬ 2, СЕННИК). 1. То же, что матрас, тюфяк для спанья, часть постели. Представляет собой большой мешок, равномерно набитый сеном, соломой, птичьим пухом. Подстилкой служили также войлок, шкуры оленя, медведя и других животных.

2. Старые тряпки, шерсть, солома, которыми устилалось дно колыбели. По народным представлениям в колыбель нельзя было класть перинку, «ребенок будет плохо спать».

ПОДУШКА. Деталь убранства постели. Представляет собой мешок-чехол квадратной или прямоугольной формы, набитый пухом и перьями домашних птиц или таких птиц, как гага, шерстью, соломой, гороховиной и пр. Поверх подушки надевают наволочку, нередко украшенную по одной из сторон вышивкой, кружевом, покупными лентами. Таким образом, в дневное время, когда постель убрана, подушка превращалась в один из украшающих элементов постели.

> Под влиянием городской традиции в зажиточных деревенских домах постель убирали целой пирамидой подушек, а сверху покрывали вязаной накидкой.

> С подушкой было связано множество святочных гаданий «на сон»: под нее клали различные предметы, связанные с брачной символикой (гребень, кольцо и пр.). Подушка, наряду с другими деталями постели, являлась частью приданого невесты.

Термин был распространен повсеместно.

ПОКРЫВАЛО (ВАТОЛА 2, ДЕРЮГА 2, НАКИДАЛО, НА-КРЫВХШКА, ПОПОНКА 3, ПОСТИЛКА РЯДНО 2). Ткань для накрывания постели в дневное время, а также для покрывания сун- $\partial y \kappa o \theta$.

Покрывала делали и легкими, и плотными, используя для их тканья льняные и шерстяные нитки или комбинируя те и другие. С развитием текстильной промышленности для изготовления покрывал стали использовать покупные ткани или готовые изделия.

Распространено повсеместно.

ПОЛАВОЧНИК. Тканая накидка на лавки. Изготавливалась на горизонтальном ткацком стане из грубых цветных шерстяных, иногда льняных нитей на льняной или конопляной основе. Для полавочников использовалась обычно узорная ткань (полосатая или с геометрическим орнаментом), типичная для местности, в которой она производилась.

В XIX в. обычай покрывать лавки тканью не был широко распространен. В более же раннее время в XVI—XVII вв. в богатых княжеских и боярских хоромах полавочники составляли необходимый элемент убранства горницы, теплой избы, сеней.

Термин был распространен повсеместно.

ПОЛАЗ. То же, что *половик*, тканый или вывязанный кружками из «дранок» — ленточек, нарезанных из хлопчатобумажной цветной ткани. Термин был распространен в Енисейской губ.

ПОЛОВИК (ВАТОАКА, ДЕРОЖКА, ДЕРЮГА 3, КРУГ, ПОЛАЗ, ПОЛОЖИНКА, ПОСТИЛКА 2, РОГОЖА). Тканое полотно, застилающее поверхность

пола в проходах избы.

Половики изготавливались на ткацком стане или плелись крючком, в первом случае они были длинны и узки, во втором — обычно круглой формы. Материалом для половиков служили грубые, толстые нитки, веревки, полосы из старых тряпок, иногда — растения типа рогозы, а также мочало. На Севере в качестве половика иногда использовали старую рыболовную сеть. Появление половиков в традиционном жилище связано со стремлением к поддержанию чистоты в избе, однако художе-

ственное выполнение их говорит не только о практическом, но и эстетическом назначении. Распространены по всей России.

ПОЛОВИНКА. Украшение на иконы в виде узкого полотнища белой льняной ткани домашнего изготовления, отделанного на концах вышивкой и воланами из белой ткани фабричного производства. Орнамент вышивки — стилизованный растительный, геометрический.

Половинкой сверху накрывали несколько поставленных на полку икон таким образом, что концы **половинки** свисали чуть ниже полки. Под полку прикрепляли *накутник*.

Термин был распространен в Орловской губ. См. божник, полотенце.

ПОЛОГ. Занавеска над кроватью для предохранения от укусов комаров и мух во время сна. Изготавливалась из нескольких полотнищ разреженной домотканины (для проникновения воздуха) или из легкой ткани фабричного производства. Современные пологи нередко делают из марли. Полотнища сшиваются так, чтобы образовать нечто вроде шатра или палатки, к верхней части которой пришиваются петли для продевания веревок. Полог подвешивался с помощью веревок над разостланной постелью таким образом, чтобы его нижний край плотно прилегал к полу.

Термин распространен по всей России.

ПОЛОЖИНКА То же, что *половик*. Томская губ.

ПОЛОТЕНЦЕ (КРЮКОВНИК, НАБОЖНИК 2, НАКРЮЧНИК, ПЕРЕБЙРКА, ПЛАТ, ПЛАТОК). Полотнище белой ткани домашнего или реже фабричного производства, отделанное вышивкой, тканым цветным узором, лентами, полосами цветного ситца, кружевом, блестками, позументом, тесьмой, бахромой. Размеры полотенца были различны. При постоянной ширине в 39—42 см его длина могла достигать 500 см. Полотенце украшалось, как правило, на концах. Полотнище полотенца орнаментировалось редко. Характер и количество украшений. расположение их.

цвет, материал — все это определялось местной традицией, а также назначением полотенца. Полотенца использовались для праздничного убранства избы. Они вывешивались на стены, зеркала, иконы к большим праздникам, таким как Пасха, Рождество Христово, Пятидесятница (день Святой Троицы), к престольным праздникам деревни, т. е. праздникам в честь святого покровителя деревни, к заветным дням — праздникам, справлявшимся по поводу важных событий, происшедших в деревне. Кроме того, полотенца вывешивались во время свадеб, на крестинном обеде, в день трапезы по случаю возвращения с воинской службы сына или приезда долгожданной родни. Полотенца развешивали на стенах, составляющих красный угол избы, и в самом красном углу. Их надевали на деревянные гвозди — «крюки», «спички», вбитые в стены. Кроме того, полотенцами декорировались рамки с фотографиями. Полотенна изготавливали обычно в домашних условиях и очень редко приобретали в лавках или на ярмарках. Каждая крестьянская девушка могла выткать необходимый для полотенец тонкий белый холст и орнаментировать его так, как это было принято в ее деревне. По обычаю, полотенца являлись необходимой частью девичьего приданого. Их было принято демонстрировать родственникам мужа на второй день свадебного пира. Молодуха развешивала полотенца в избе поверх полотенец свекрови, чтобы все могли полюбоваться на ее работу. Количество полотенец, качество полотна, мастерство вышивки — все это позволяло оценить трудолюбие, аккуратность, вкус молодой женщины. В русской деревне также существовал обычай одаривать полотенцами родственников жениха, участников свадебного поезда: дружку, подружек, тысяцкого, сватов. Ко дню своей свадьбы девушке приходилось заготавливать до ста полотенец.

Полотенце вообще играло большую роль в обрядовой жизни русской деревни. Оно было важным атрибутом свадебного, родинного, погребально-поминального ритуалов. Очень часто оно выступало объектом почитания, предметом

особой важности, без которого ритуал любого обряда был бы не полон.

В лень свальбы полотение использовалось невестой в качестве фаты. Накинутое на голову, оно должно было предохранить ее от дурного глаза, порчи в самый ответственный момент жизни. Полотение применялось в обряде «соединения молодых» перед венцом: им связывали руки жениха и невесты «на веки вечные, на годы долгие». Полотенцем одаривали бабку-повитуху, принимавшую роды, кума и куму, крестивших младенца. Полотенце присутствовало в обряде «бабина каша», происходившем через несколько дней после рождения ребенка. Им прикрывали горшок с кашей, совместное поедание которой рассматривалось как закрепление родственного союза и включение в него новорожденного.

Однако особую роль играло полотенце в погребально-поминальной обрядности. По поверьям русских крестьян в полотение. вывешенное в день смерти человека на окно, сорок дней находилась его душа. Малейшее движение ткани рассматривалось как знак ее присутствия в доме. В сороковины полотение встряхивали за околицей деревни, отправляя тем самым душу из «нашего мира» в «иной мир».

Все эти действия с полотенцем были широко распространены в русской деревне. В их основе лежали древние мифологические представления славян. Полотение выступало в них в качестве оберега, знака принадлежности к определенному семейно-родовому коллективу, осмыслялось как предмет, воплощавший души предков «родителей», внимательно наблюдавших за жизнью живых.

Такая символика полотениа исключала использование его для вытирания рук, лица, пола. Для этой цели пользовались рукотерником, утиркой, утиральником и т. д.

ПОПОНКА. 1. То же, что насундучник, из разноцветных льняных и шерстяных нитей с геометрическим орнаментом. Сшивался обычно из двух полотниш.

Термин распространен в южнорусских губерниях Европейской России.

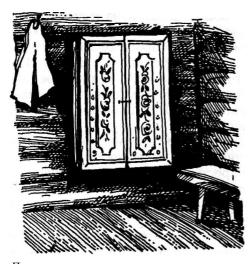
2. То же, что одеяло.

Южные губернии Европейской России.

3. То же, что покрывало.

ПОСТАВЕЦ. То же, что *шкаф*, для посуды разнообразной формы.

> Поставцы XVI—XVIII вв. представляли собой столбы с многочисленными полками между



Поставец

Ha ними. нижних полках, более широких, хранили массивную посуду, на верхние полки, более узкие, ставили мелкую посуду.

Позднее. в XIX XX в.. поставием называли и шкаф для посуды с открытыми верхними полками, типа буфеи кухонный столик со шкафчиком внизу. Нередко попредставляли ставцы собой стенные угловые шкафчики на специальном подстолье, их еще называли угольниками.

Распространены в северных и центральных губерниях Европейской России.

поставник. То же, что ставец.

Термин был распространен в северных губерниях Европейской России.

ПОСТЕЛЬ.

1. Набор предметов, необходимых для спанья: подстилка, простыня, подушка, одеяло. Термин распространен повсеместно.

2. То же, что подстилка в виде матраса, перины или шкуры животного, обычно оленя. Архангельская губ.

ПОСТЕЛЮХА. То же, что скатерть.

ПОСТИЛКА. 1. То же, что покрышало.

Воронежская, Курская, Тамбовская, Тульская губ.

2. То же, что половик, сшитый из двух полотнищ ткани, в основе которой хлопчатобумажные

107 ПРИСТУПОК

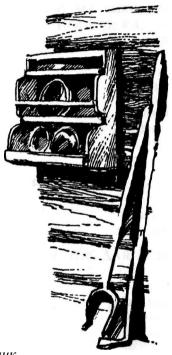
нитки, а в утке — лоскуты ткани. Тульская губ.

ПОСТЛАНЬ. Шкура оленя или медведя, использовавшаяся вместо *матраса*.

Термин распространен в Сибири.

См. подстилка.

ПОСУДНИК (ПОСУДНИЦА). Деревянная полка или открытый шкафчик-полочник для хранения отдельно использовавшейся посуды.



Посудник мог иметь форму замкнутой рамы или быть открытым сверху, нередко его боковые стенки украшались резьбой или имели фигурные формы (например, овальные). Над одной или двумя полочками посудника с наружной стороны могла быть прибита рейка для устойчивости посуды и для постановки тарелок на ребро.

Как правило, посудник находился над судной лавкой, под рукой у хозяйки. Он издавна являлся необходимой деталью в неподвижном убранстве избы.

Посудником могли также называть шкаф типа *поставца*.

Посудник

ПОСУДНИЦА. То же, что посудник.

Северные и центральные губернии Европейской России.

ПРИСТУПОК. Небольшая скамеечка или лавочка около боковой стенки печи для залезания на печь. В свадебной обрядности сваты, приходя в дом невесты, прежде всего садятся на **приступок**, чем дают понять хозяевам цель своего визита — просватать девушку.

ПРОСТЫНЯ 108

> Термин был распространен в Пензенской, Рязанской, Тамбовской, Тульской, Воронежской, Орловской, Курской губ.

ПРОСТЫНЯ (НАСТОЛЬНИК, РЯДНО 1). Прямоугольный кусок ткани для постилания на матрас. На изготовление простыней шло холщовое полотно, как грубое, так и тонкое, обычно белого цвета. Свешивающийся с постели край простыни нередко украшался подзором или широкой полосой кружева. Особенно красивы были подзоры простыней, предназначенных для первой брачной

> Термин распространен по всей территории России.

p

РАЗНОПРЯЖКА. То же, что *одеяло*, сшитое из трех полотнищ полушерстяной ткани домашнего изготовления, клетчатое или полосатое.

Термин был распространен в Курской, Тамбовской губ.

РОГОЖА. То же, что *половик*, вытканный из мочал, стеблей рогоза — болотного растения, или грубых конопляных, льняных нитей. Термин распространен по всей России.

РУШНИК. То же, что *накрючник*. Термин распространен в южнорусских губерниях Европейской России, на Алтае, в некоторых русских деревнях Карелии.

РУШНИК ДЛЯ БОГОВ. Полотенце на иконы, сшивается из двух полотнищ белого холста с прорезью посредине для надевания рушника на иконы. Украшается на конце вышивкой, кружевом, полосами фабричной ткани. Орловская губ.

РЯДНО. 1. То же, что *простыня*.

2. То же, что *покрывало* из грубого редко вытканного холста. Термин распространен по всей России.

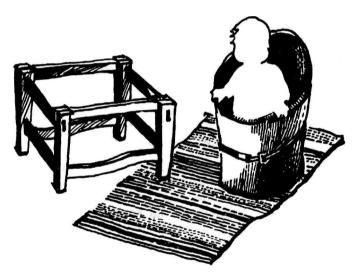
C

СЕДУЛКА. То же, что стульчик детский.

Вятская, Костромская губ.

СЕДУНКА. То же, что стульчик детский.

Сибирь.



Седунки

СЕДУХА. То же, что стульчик детский.

Вятская губ.

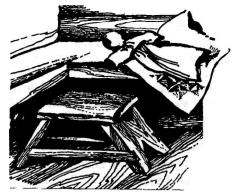
СЕННИК. То же, что матрас, набитый сеном, подстилка.

Распространен повсеместно.

СИДЕЛКА. То же, что стульчик детский.

Нижегородская, Тульская губ.

СКАМЕЕЧКА. Маленькая *скамья* на четырех или двух ножках, соединенных между собой подпоркой, иногда



Скамеечка

с несколькими ножками, образованными сучьями, естественно отходящими от куска дерева, из которого сделано сиденье.

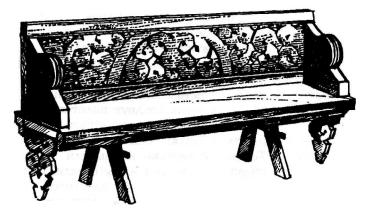
Использовалась как подставка под ноги, для доения коровы или работ, производящихся на полу.

СКАМЬЯ

(ЗАГНЁТ). Приспособление для сиденья и сна. Представляет собой доску на четырех ножках или заменяющих их двух досках. В деревенском быту употреблялись **скамьи** без спинки — «ослона». В городской и монастырской среде — со спинками, украшенными резьбой.

Скамья использовалась в том случае, когда не хватало места на лавках. Тогда ее приносили из сеней, приставляли к *столу* или к лавке. **Скамья**, стоявшая около печи, служила *столом*. На нее ставили ведра с водой, чугунки и т. п. Термин распространен повсеместно.

СКАМЬЯ ПЕРЕМЁТНАЯ. Скамья с перекидной спинкой — «переметом», служила для сидения и спанья. В случае необходимости устроить спальное место



Скамья переметная

спинку по верху, по круговым пазам, сделанным в верхних частях боковых ограничителей **скамьи**, перекидывали на другую сторону **скамьи**, а последнюю придвигали к лавке, так что образовывалась как бы *кровать*, ограниченная спереди «переметом». Спинка **переметной скамьи** нередко украшалась сквозной резьбой, что значительно уменьшало ее вес. Такого типа **скамьи** использовались главным образом в городском и монастырском быту.

Термин распространен в северных и центральных губерниях Европейской России.

СКАМЬЯ ПЕРЕНОСНАЯ. Скамья с четырьмя ножками или с двумя глухими досками, по мере необходимости приставлялась к столу, использовалась для сидения. Если не хватало места для спанья, скамью можно было перенести и поставить вдоль лавки, чтобы увеличить пространство для дополнительной постели. Переносные скамьи являлись одной из древних форм мебели у русских.

СКАМЬЯ ПРИСТАВНАЯ. Скамья с двумя ножками, расположенными лишь на одном конце сиденья, другим концом такую **скамью** клали на лавку. Нередко такого типа **скамьи** изготавливали из цельного куска дерева таким образом, что ножками служили два корня дерева, обрубленные на определенной длине.

СКАТЕРТЬ (БРАННИК, КАМЧАТКА, КАМЧАТНИК, HA-КИДКА, НАСТОЛЬНИК, НАТРАПЕЗНИК, ПО-СТЕЛЮХА. СТОЛЕШНИК. СТОЛЕШНИЦА). Ткань для покрывания стола. В крестьянской среде скатерти изготавливали из домотканины как простого полотняного переплетения, так и выполненной в технике браного и многоремизного ткачества. Используемые повседневно скатерти сшивали из двух полотнищ пестряди, как правило с клеточным узором (расцветка самая разнообразная) ИЛИ просто грубого холста. Такой скатертью накрывали стол обеда, а после еды или снимали, или покрывали ею хлеб, оставляемый на столе.

Праздничные скатерти отличались лучшим качеством полотна, такими дополнительными де-

113 CKATEPTЬ

талями как кружевная прошва между двумя полотнищами, кисти, кружево или бахрома по периметру, а также узором на ткани. На однотонных скатертях (серых и белых) слегка выпуклый узор создавался за счет сложных переплетений нитей полотна при многоремизном тканье. Для праздничных скатертей из пестряди использовали нитки более ярких и сочных тонов. Большой популярностью пользовались скатерти из набойки (белый узор на синем, реже красном и желтом фоне). Один из наиболее распространенных орнаментов на таких скатертях — изображение столовых приборов (ложки, вилки, ножи рядом с тарелками) и различных блюд (например, рыба на тарелке). Нередко на ткань для скатерти набивали растительный орнамент и изображения сказочных птиц. Те же образы на белых скатертях вышивали в различной технике: геометрический орнамент создавался с помощью браного ткачества красными нитками по белому фону и белыми по белому. В традиционной культуре скатерть была обязательным элементом оформления стола во время праздничных и обрядовых трапез. В свадебной обрядности XIX — начала XX в. сохранились обычаи, связанные с этим предметом. При выходе жениха и невесты из-за стола для отправления в церковь на венчание девушка старалась слегка сдернуть скатерть со стола. По народным представлениям, это действие должно было способствовать быстрейшему выходу замуж подруг невесты.

В севернорусских губерниях при подготовке столов к свадебному пиру следили, чтобы место стыка столов обязательно было закрыто скатертью, последняя как бы соединяла столы, делала их единым предметом. Во избежание порчи новобрачных в Ярославской губ. во время свадебного пира все скатерти постилали на столы наизнанку.

Этот бытовой предмет нередко упоминается в различных жанрах устного народного творчества: в былинах и причитаниях **скатерть** обязательная деталь убранства помещения, в сказках — это волшебный предмет — «скатерть-самобранка».

С развитием текстильной промышленности в деревенский быт вошли **скатерти** фабричного изготовления из разнообразных материалов, такие **скатерти** считались более праздничными. Под влиянием городской культуры появились также вязаные **скатерти**, служившие главным образом для красоты, подобно салфеткам, накомодникам и пр. В конце XIX — начале XX в. **скатерть** могли уже постилать на стол не только к случаю (для будничной или праздничной трапезы), но и постоянно, для украшения *стола*.

СПИЦА.

Деревянный гвоздь, вбитый в стену избы для одежды, шапок, полотенец, утиральников. Полотенца на спицы вывешивались как украшение в большие праздники и во время торжественных событий в жизни семьи. Подобного рода вешалки под разными названиями были распространены по всей России. Термин спица употреблялся в северных губерниях Европейской России.

СПИЧНИК.

Вешалка для одежды, выточенная из дерева в форме бруска с несколькими колками. Северные губернии Европейской России.

СТАВЕЦ

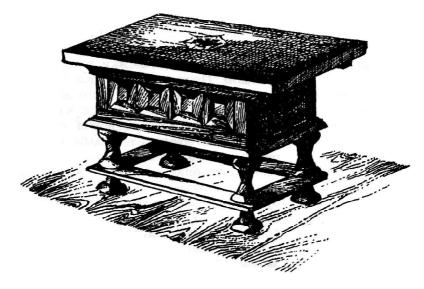
(ПОСТАВНИК). Прямоугольный деревянный *шкаф* в сенях с откидной крышкой для хранения молока, масла и других молочных продуктов. Термин был распространен в северных и центральных губерниях Европейской России.

СТОЛ.

Необходимый элемент убранства жилья, служащий для ежедневной и праздничной трапезы. Стол является одним из наиболее древних видов передвижной мебели, хотя наиболее ранние столы были глинобитными и неподвижными. Такой стол с глинобитными же лавками около него были обнаружены в пронских жилищах XI-XIII вв. (Рязанская губ.) и в киевской землянке XII в. Четыре ножки стола из землянки в Киеве представляют собой стойки, врытые в Наиболее старинные передвижные столы, сохранившиеся до наших времен, относятся к XVII—XVIII вв. В традиционном русском жилище подвижный стол всегда имел постоянное место, он стоял в самом почетном месте — 115 СГОЛ

в красном углу, в котором находились иконы. В севернорусских домах стол всегда располагался вдоль половиц, то есть более узкой стороной к фасадной стене избы. В некоторых местах, например в Верхнем Поволжье, стол ставили только на время трапезы, после еды его клали боком на полавочник под образами. Делалось это для того, чтобы в избе было больше места.

В лесной полосе России столы плотничной работы имели своеобразную форму: массивное подстолье, то есть рама, соединяющая ножки стола, забиралось досками, ножки изготовлялись короткими и толстыми, большая столешница всегда делалась съемной и выступала за подстолье для того, чтобы было удобнее сидеть. В подстолье делался шкафчик с двустворчатыми дверками для столовой утвари, хлеба, необходимого на день. С конца XVII — начала XVIII в. в северо-западных районах России под влиянием западноевропейской культуры к столам стали изготавливать точеные и резные ножки, а подстолье украшать геометрическим орнаментом в виде прямоугольных углублений, а еще позже ромбов. Плотничные столы со временем уступили место столам столярной работы. В столах более позднего изготовления вместо шкафчика



с дверками появляется плоский выдвижной ящик для ложек, чашек и пр.

Необычный вид стола был заимствован русским населением северо-западных районов от карел и финнов. Это стол на длинных полозьях, передвигаемый из красного утла к печи во время изготовления хлеба или по всей избе во время мытья пола и стен.

В традиционной культуре, в обрядовой практике, в сфере норм поведения и пр. столу придавалось большое значение. Об этом говорит четкая пространственная закрепленность его в красном углу. Любое выдвижение его оттуда может быть связано лишь с обрядовой или кризисной ситуацией. Так, в Харьковской губ. при трудных родах стол передвигали в центр хаты; почти повсеместно у русских роженицу для облегчения родов заставляли обойти вокруг него. В свадебном обряде невеста, выходя из-за стола при отправлении к венцу, тянула за собой стол до порога. Это действие, подобно стягиванию скатерти со стола, должно было способствовать скорейшему выходу замуж подруг невесты. Исключительная роль стола была выражена практически во всех обрядах, одним из элементов которых являлась трапеза. С особенной

практически во всех обрядах, одним из элементов которых являлась трапеза. С особенной яркостью она проявлялась в свадебном обряде, в котором практически каждый этап завершался застольем.

В Рязанской губ. перед отправлением сватьи в дом невесты для благополучного решения дела ее сажали за стол, ножки которого связывали кушаком. Приглашение сватов пройти к столу в доме невесты означало, что можно начинать разговор. Первое совместное чаепитие сторон жениха и невесты во время сватовства уже показывало, возможна свадьба или нет. Смотрины дома жениха, богомолье, смотрины невесты, утренние обряды перед венчанием все эти эпизоды свадьбы завершались или сопровождались застольем, которое постепенно, в течение всех свадебных этапов, все более и более сближало стороны жениха и невесты, единение которых окончательно происходило за свадебным пиром, называемым еще «большим», «княжим», «красным» столом.

117 СТОЛБУШКА

Перед отправлением к венцу в доме невесты происходил ритуальный обход **стола** и благословение жениха и невесты. Аналогичные действия совершались в церкви, в алтарной части. В этой связи интересно восприятие стола в традиционных представлениях как аналога престола, алтаря. **Стол** осмыслялся в народном сознании как «Божья ладонь», дарующая хлеб насущный, поэтому стучать по **столу**, за которым едят, считалось грехом. Ср. пословицу: «Хлеб на стол, так стол престол, а хлеба ни куска — так и стол доска».

В обычное, незастольное, время на столе могли находиться лишь хлеб, как правило завернутый в скатерть, и солонка с солью.

Со столом связывались некоторые приметы. Так, если вдруг стал шататься стол, то, по народным представлениям, должен умереть хозяин дома. Что касается поминальной обрядности, то повсеместно у русских во время поминок на стол обязательно ставили специальный прибор для покойного, который участвует в этой трапезе. Если покойник «заложный», умерший не своей смертью, то он не достоин сидеть за общим столом, для него кушанья ставили под стол (Пермская губ.). В сфере традиционных норм поведения стол всегда был местом, где происходило единение людей: человек, которого приглашали отобедать за хозяйским **столом,** воспринимался как «свой». Этот элемент культуры общения у русских, по крайней мере в сельской местности, жив до сих пор.

В этой связи интересно современное принятое в политике понятие «стол переговоров», имеющее свою историю, истоки которой, по всей видимости, восходят к традиционным нормам поведения за **столом.**

См. коник 2, кудка, наугольник 3, сырно.

СТОЛБУШКА. Небольшой неподвижный шкафчик на несколько полочек, закрепленный на печном столбе. Использовался для хранения ежедневно необходимой посуды.

Северные и центральные губернии Европейской России.

СТОЛЕШНИК. То же, что скатерть.

Поволжье, Архангельская, Костромская губ.

СТОЛЕШНИЦА. То же, что *скатерты*. Поволжье.

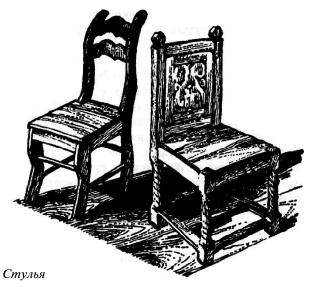
СТОЮШКА. То же, что *стульчик детский*. Север Европейской России.

СТОЯЛКА. То же, что стульчик детский.

Северо-восточные губернии Европейской России.

СТУЛ.

Сиденье со спинкой или без нее. В русской деревне лесной полосы стульями для сидения во время различного вида работ служили чур-



баны или колоды (обрубки от ствола дерева). Стулья плотничной работы стали широко распространяться деревне c конца XIX в., в основном как часть убранства чистой половины избы. Стулья деревенских горниц — грубой работы с тремя или четырьмя ножками, такие стулья окрашивали масляной краской черного, синего. зеленого или красного цвета.

Первые упоминания о стульях содержатся в

письменных источниках XVI—XVII вв., но в те времена они встречались в царских и боярских хоромах. Во второй половине XIX в. в кустарной промышленности России выделилось несколько центров по изготовлению крестьянской мебели, покупаемой на ярмарках и базарах. Наиболее известны были изделия столяров и плотников Вятской, Пермской, Казанской, Ярославской губ. В северных и среднерусских губерниях небольшие центры по изготовлению мебели обеспечивали своими изделиями население лишь своей волости или уезда, не далее того.

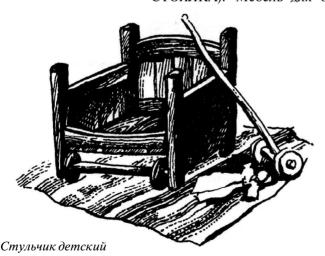
В южнорусских губерниях Европейской России стулья стали использовать лишь с 20-х гг. ХХ в.

СТУЛЬЧИК.

Сиденье типа табуретки для различного рода работ: починка сбруи, небольшие поделки из дерева, сапожничанье и пр., на стульчике женщина сидела во время доения коровы. Простейший вид стульчика представляет собой отпиленный от ствола дерева чурбан. Широко были распространены стульчики на трех ножках из обрубка комля сосны с корнями. На трех ножках изготавливали стульчики с вогнутым сиденьем, края которого наверху слегка выступают, для крепости две ножки соединялись перемычкой, вторая перемычка устраивалась перпендикулярно и соединялась с третьей ножкой. Делали также стульчики гнутые из ивовых стволов или черемухи в форме пустого куба, в одну грань которого вставлялось четырехугольное деревянное сиденье. Гнутые стульчики могли иметь и более сложные формы. Термин был распространен повсеместно.

Гермин оыл распространен повсеместно

СТУЛЬЧИК ДЕТСКИЙ (ДУПЛЁ, ДУПЛЯНКА, СЕДУЛКА, СЕДУНКА, СЕДУХА, СИДЕЛКА, СТОЮШКА, СТОЯЛКА). Мебель для обучения ребенка си-



лению и стоянию. Самый распространенный тип стульчиков — лолбленный из ствола дерева в форме полого цилиндра с перекладиной для сидения. Реже встречались стульчики виде деревянного каркаса или более поздние по происхождению креслица.

Способность ребенка стоять и сидеть являлась одним из

показателей перехода его из категории «зыбочного» (ребенка, еще не ставшего окончательно настоящим человеком) в стадию собственно

детства. В контексте традиционной культуры способность стоять являлась неотъемлемой чертой именно человека, поэтому обучение носило ритуализованный характер. Термин «стоять» помимо своего прямого значения обладал еще и дополнительной смысловой нагрузкой: «стоять» в значении «жить». Так, в Сибири про бездетных говорили: «У них дети не стоят». Распространен повсеместно под разными названиями.

СЫРНО.

Низкий столик с круглой столешницей, высотой 25—35 *см*, диаметром — около 90 *см*.

В летнее время выставлялся во дворе для трапезы, а также для раскатывания теста. Обычно висел на стене дома снаружи.

Такого типа столики были распространены в быту казачьего и переселенческого населения Кубани и были известны в бассейне Дона.

ТАБУРЕТКА. Сиденье без спинки (без «прислона»), обычно на четырех, реже — на трех ножках. **Табуретки** находятся в кухонном углу, где служат для



сидения И как место, на которое можно положить что-либо из хозяйственных вещей на время. Когда за столом не хватает мест, табуретки используются как дополнительные передвижные скамьи. Бытуют до нашего времени и в деревне, и в городской среде.

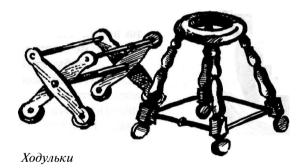
ТЕЛЕЖКА. То же, что *ходульки*. Термин был распространен на Урале.



ХОДУЛИ. То же, что *ходульки*.

ХОДУЛЬКИ (ТЕЛЕЖКА, ХОДУЛИ, ХОДУНКИ). Приспособление для обучения ребенка ходьбе.

Ходульки делались в форме скрепленных крестнакрест прямоугольных деревянных рамок на



колесиках или в виде тележки. Характерной чертой конструкции этого типа детской мебели являются колесики, что позволяло младенцу передвигаться, используя ее в качестве опо- ры.

Обучению ходьбе в крестьянской семье придавали большое значение. Чтобы ребенок не сделался «си-

дякой» в Тульской губ., например, его клали в мешок и отец с мешком обегал вокруг своего двора, при этом кто-нибудь из домашних встречал отца и спрашивал: «Что несешь?» «Сидяку», — отвечал тот. «Надо ему ходить!» — говорили отцу. Весной, когда в первый раз выезжали сеять, выносили в поле и сажали посреди пашни ребенка, обсевали его кругом и говорили: «Ты, овес, расти, а ты, князек, ходи!»

Термин распространен по всей России.

ХОДУНКИ. То же, что ходульки.

Ш

ШАПОЧНИК. Вешалка для шапок и кушаков в виде доски с деревянными колками, иногда точеными.

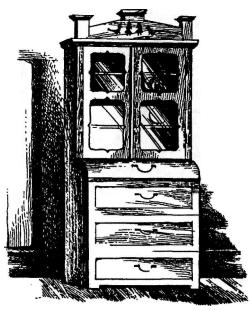
Прибивался к матице со стороны входа в избу. Северные и центральные губернии Европейской России.

ШИРМА.

Занавеска, закрывавшая полати. Представляла собой полосу фабричной ткани, чаще всего ситиа.

ШКАФ.

Один из видов городской подвижной мебели для хранения посуды, кухонной и другой утвари. В различных местностях Европейской части



России и Сибири встречались шкафы, разнообразные по своему устройству, обработке, внешней Иногда отделке. шкаф имеет две дверки во всю высоту с несколькими полками внутри для посуды может быть сделан в два яруса с отдельными дверцами для верхнего и для нижнего яруса, может представлять собой сочетание комода и буфета (вылвижные яшики нижней части и полки в верхней части). Деревянный шкаф для посуды, распространенный в северно- и среднерусских губерниях, есть не что

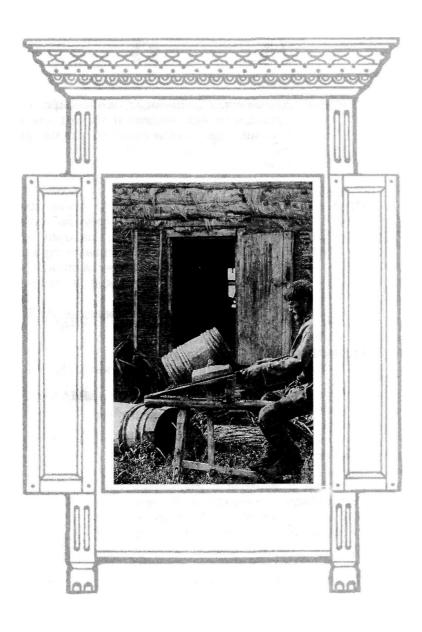
иное, как отделившийся от стены залавок с посудником над ним.

Шкаф, появившийся в деревне раньше всех других видов городской мебели, отличается от традиционного убранства избы своей подвижностью. Однако он гармонично вписался в крестьянское жилище, к тому же **шкафы** обычно бывали очень тяжелы, так что иногда их невозможно было сдвинуть с места.

Шкафы бывали простой плотничной работы и столярной. Повсеместно их, как правило, украшали резьбой или росписью.

См. залавка 1, залавок, комод, наугольник 2, поставец, посудница, ставец, столбушка.

ДОМАШНЯЯ И ХОЗЯЙСТВЕННАЯ УТВАРЬ





АНДРОНЫ. Две палки, скрепленные на шарнире и использовавшиеся как кочерга и щипцы для перемешивания дров в печи и во время ухода за

очагом.

Камчатка.

См. кочерга.

АРЧУЛ.

Кисет для табака. Шился из ткани или кожи и имел, как правило, форму вытянутого по вертикали прямоугольника, нижний край закруглялся, а верхний затягивался при помощи вздержки. Поверхность арчула иногда украшалась разноцветной вышивкой и нашитым бисером.

Термин получил распространение на Байкале. См. кисет.

АРШИНЧИК. 1. То же, что стакан.

Кадниковский у., Вологодская губ.; Рыбинский у., Ярославская губ.

2. То же, что рюмка.

Вологодская, Ярославская губ.

Б

БАБАЙКА. Деревянная *пожка* большого размера, покрытая олифой.

Архангельская губ.

См. ложка.

БАБУРКА. То же, что *чаша*.

Даниловский у., Ярославская губ.

БАЛЕЙКА. Емкость бондарной работы, отличающаяся от

бадьи меньшими размерами. Иногда употреблялась для перенесения пищи. На Волге так называли кринку для молока. Использовалась и

как банная шайка.

См. бадья.

БАДЕЯ. Деревянная, долбленая или бондарной работы *кадка* цилиндрической формы на ножках. Ис-

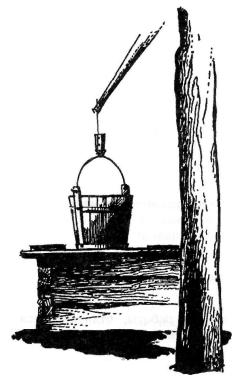
пользовалась для стирки белья.

Смоленская губ., Нижний Дон, Латвия и Литва.

БАДЬЯ. Емкость для подъема воды из колодца или реки в виде сосуда, круглого в сечении, с широким верхом и зауженным к низу туловом, с ушками,

в которые продевается дужка.

Изготавливалась бондарем из утолщенных дубовых клепок с толстым прочным дном. Она стягивалась в верхней и нижней части металлическими обручами, прибитыми гвоздями к клепкам. Ушки бадьи — две железные полосы — присоединяли к обручам клепкой. Конструкция бадьи, материал, из которого ее изготавливали, в значительной степени определялись ее назначением в крестьянском быту. Подъем воды для двух ведер (около 24 литров) из глубокого колодца в течение многих лет



Бадья

требовал от бадьи прочности и удобства в применении, что достигалось использованием древесины дуба, которая отличается высокой твердостью, стойкостью к влажности, т. е. способностью не разбухать в воде, а, напротив, становиться более крепкой. Железные обручи, плотно соединявшие клепки, более долговечны, чем обручи из древесины. Они хорошо переносили удары бадьи о стенки колодезного сруба, не перетираясь и не разрываясь. Металлические ушки придавали дополнительную прочность бадье: поднимая ее с водой, обруч с прикрепленными к нему ушками надвигался на широкую часть бадьи, при клепки прижимались этом плотнее друг к другу.

Бадья, окованная железом и вмещавшая большое количест-

во воды, была достаточно тяжелой. Воду в ней доставали с помощью рычажного устройства — журавля или воротом с цепью. Навечно прикрепленная к колодцу бадья служила крестьянам иногда несколько десятилетий.

Во второй половине XIX — первой половине XX в. бадья для подъема воды была известна, в основном, в сельской местности или в небольших провинциальных городах. В более раннее время колодец-журавль с прикованной к нему бадьей можно было видеть во всех русских городах. Колодцы с бадьей были при богатых боярских хоромах, на улице, где жили ремесленники, при общественных банях, на выгонах скота. Бондарные бадьи использовались также на рудниках для подъема земли и руды, при различного рода земляных работах.

Термин бадья и производные от него, такие, как бадея, бадяжка, бадейка и др., переносился часто на предметы несколько иного назначения, например на шайку, лохань, кадку, ведро.

129 **БАЛАБАЙКА**

БАДЬЯН. Большая чашка из дерева для еды и питья. Вятская, Казанская, Оренбургская, Уфимская губ. См. *чаша*.

БАДЯЖКА. Невысокая деревянная емкость бондарной работы, использовавшаяся вместо *шайки* или *лохани* при мытье в бане.

Термин известен в Тверской губ.

БАКЛАГА. 1. (ФЛЯГА 2). Дорожная утварь для напитков (кваса, воды, пива, вина и пр.). Глиняный, стеклянный, деревянный сосуд, приспособленный для ношения на поясе.

Глиняная и стеклянная **баклаги** имели уплощенное тулово, по форме были близки к *бутылке*. Их оплетали травой или *лозой*, чтобы они не могли разбиться в дороге. Деревянная **баклага** имела иную, чем глиняная или стеклянная, форму. Ее конструкция определялась возможностями бондарной техники. Изготавливалась **баклага** из очень крепких еловых, сосновых, дубовых клепок, с двумя днищами, перетягивалась красивыми прочными обручами из веток сирени. Диаметр ее днища в несколько раз превышал высоту **баклаги**. У нее имелось невысокое горлышко с пробкой, расположенное на тулове, и два ушка для подвешивания к поясу.

В некоторых районах Европейской России баклагой назывался небольшой, бондарной работы цилиндрический сосуд, напоминающий кадочку, но с двумя донцами и горлышком для слива. В таких сосудах во время ярмарок и базаров, в праздничные дни разносили по улицам традиционный русский напиток из меда — сбитень. Отсюда поговорка: «Он все: и повар, и ямщик, и с баклажкой сбитенщик».

2. То же, что бутылка.

БАКЛАШКА. То же, что чаша. Соликамский у., Пермская губ.

БАКША. То же, что *чайница*. Сибирь.

БАЛАБАЙКА (ПАЛАЩЕЛКА). Деревянная расписная *ложка*, изготавливавшаяся в крупном центре посудного производства — с. Палощелье Архангельской

губ., расположенном в среднем течении р. Мезени. Отличительными чертами ложек-балабаек являются пластичная, изогнутая ручка и простой геометрический орнамент, включающий в себя полосы, овалы, крестики, кружки, волнистые линии, штриховку.

БАЛАКИРЬ. То же, что *кринка*, только больших размеров. Самарская губ.

БАЛДАК. 1. То же, что *стакан*, но больших размеров. Симбирская губ.

2. То же, что *кубок*. Симбирская губ.

3. То же, что *стопа*. Симбирская губ.

БАЛЬЗАНКА. То же, что *бутылка*. Глиняная муравленая, т. е. покрытая глазурью, бутыль для различных жидкостей.

Курская, Новгородская, Орловская, Смоленская губ.

БАЛЬЯ. То же, что корыто, металлическое или выдолбленное из дерева, круглой или прямоугольной формы, для стирки белья. Орловская губ.

БАНДУРА 1. То же, что чашка чайная. Восточная Сибирь.

2. То же, что *миска*, предназначенная для «сливана» — чайного напитка, приготовленного с маслом, мукой, солью и молоком. Амурский край.

БАНКА. То же, что чайница.

БАНЯ. То же, что *бутылка*. Стеклянная бутыль с широким, пузатым туловом. Западные губернии Европейской России.

БАРАН. То же, что *солонка*. Пермская губ.

БАРГАЛИК. То же, что *ковш*. Смоленская губ.

БАРДАК. То же, что *графин*.

Азербайджан (русское население).

БАРИЛО

(БАРИЛЫДЕ). Сосуд для пива, кваса, браги, медовухи. Бочонок бондарной работы, горизонтально лежащий на специальной подставке. На-



Барило

питки заливались через втулку, расположенную в верхней части барила, а выливались через отверстие в нижней части одного из донышек. Если барило было больших размеров, то в донце вставлялся металлический кран.

Барило изготавливалось из дубовых клепок, отличавшихся особой прочностью, и стягивалось деревянными обручами, зачастую закрывавшими большую часть его тулова. Это делалось для большей прочности и надежности. Подставка барила состоя-

ла из двух соединенных горизонтальными брусами стоек. Стойки имели полукруглые выемки, соответствовавшие изгибам бочонка.

Барило было распространено в южных и западных губерниях Европейской России.

БАРИЛЬЦЕ. То же, что *барило*. Сосуд для пива, кваса, браги маленьких размеров.

БАРЫНЯ БЕЛАЯ. То же, что *бутылка*. Стеклянная бутыль большого объема, наполненная водкой. Сибирь.

БАРЫНЯ ГОЛАЯ. То же, что *бутылка*, только наполовину наполненная водкой. Северный Кавказ (русское население).

БАТОГ. То же, что nador.

БАУЛ. Дорожный *сундук* для перевозки одежды, тканей и других вещей, прямоугольной формы, иногда с закругленными углами, закрывавшийся навесной выпуклой крышкой. Внутри и снаружи обтягивался тонкой кожей и зачастую оковывался снаружи металлическими полосами.

Баул использовался в основном в среде богатых горожан, помещиков. Во время поездки он укреплялся на крыше кареты или возка.

Русские крестьяне использовали городское слово «баул» для обозначения дорожной утвари вытянутой формы, с плоским дном и круглым в сечении верхом, в нем вырезан проем, закрывающийся навесной крышкой. Крестьянский баул изготавливался из дерева и ничем (ни сверху, ни внутри) не обтягивался.

БАУЛЕЦ. Небольшая емкость для хранения предметов женского рукоделия, повторяющая по форме *баул*.

БАЧОВКА. То же, что *стопа* — деревянная точеная, небольшого размера. Тверская губ.

БЕЗЫМЯНКА. То же, что *блюдо* больших размеров. Пермская губ.

БЕЛОШКА. То же, что *чашка чайная*. Смоленская губ.

БЕЛУШКА 1. То же, что *чашка чайная*, из белой глины. Курская губ. 2. То же, что *плошка*.

Тамбовская губ.

БЕЛЬ. Сколоченный из белых струганых досок *сундук* прямоугольной формы без украшений и росписи.

Владимирская губ. См. *сундук*.

БЕЛЬЕМОЙКА. Выдолбленное из ствола сосны, продолговатое корыто с невысокими вертикальными бортами. Использовалось для стирки и замачивания белья.

Орловская губ. См. *корыто*.

БЕЛЯНКА. То же, что *чашка чайная*, фаянсовая или фарфоровая. Великолукский и Новоржевский у. Псковской губ.

БЕНЕЧКА. То же, что *вилка*. Ярославская **губ.**

- **БЕРЕСТЕНИК. 1.** Любая утварь, изготовленная из березовой коры.
 - 2. Треснувшая глиняная посуда, обвитая для прочности берестяной лентой.
- **БЕРЕСТЕНКА. 1.** То же, что *табакерка* из бересты, прямоугольной формы, с крышкой. Вятская губ.
 - 2. То же, что *солонка*. Вятская губ.
- **БЕРЕСТОВКА.** То же, что *табакерка*, прямоугольной формы или в виде куба, с невысоким горлом, плетенная из бересты, с крышкой или затычкой. Калужская губ.
- **БЕРЕСТЯНИК.** То же, что *нож*, большой, с черенком из бересты. Вятская губ.
- **БЕРЕСТЯНКА.** То же, что *табакерка*. Термин употреблялся в Вологодской, Новгородской, Псковской, Пермской, Смоленской, Тамбовской губ.
- **БЕРЕЩАНКА.** Пучок связанных между собой березовых веток, обваренных кипятком и приспособленных для мытья пола в избе. Деревянные некрашеные лавки и полы сначала обливались водой, скоблились добела специальными *ножами*, а затем посыпались песком и терлись мокрой **берещанкой**. Высохший пол покрывался яркими цветными домоткаными половиками.

Русские крестьяне, особенно крестьяне северных губерний Европейской России и Сибири, придавали большое значение чистоте избы. Дватри раза в год к большим праздникам мылась — выскабливалась — вся изба. Полы мыли также каждую субботу перед посещением бани. Принято было считать, что чистая, прибранная изба угодна Богу. Существовало поверье, что в ночь с субботы на воскресенье Божья Матерь ходит по крестьянским избам. Если Она придет в чистую избу, то одарит хозяйку здоровьем и счастьем. Русские крестьяне также верили, что девушка, живущая в грязной избе, никогда не выйдет замуж. Слово «берещанка» было рас-

пространено в Новгородской губ. Однако ошпаренный березовый веник для мытья пола использовался по всей России.

БЛЕНДА.

Переносный железный фонарь с тремя стенками и дном. Закругляясь, стенки наверху соединяются в виде свода. На одной из стенок имеется ручка. Внутри фонаря трубочка, в которую вставляется свеча.

Термин был распространен повсеместно под разными названиями. Термин **бленда** был зафиксирован в Пермской губ.

БЛИННИК. То же, что *сковородник*. Владимирская губ.

БЛИННИЦА. То же, что *поварешка*, небольшого размера. Ею наливали тесто на сковородку при выпекании блинов. Олонецкая, Псковская губ.

Олонецкая, пековекая ту

БЛЮДНИК. 1. Большая *чашка* из дерева, имеющая плоскую форму, наподобие тарелки.

Нижегородская губ.

См. *чаша*.

2. То же, что *блюдо*. Свердловская обл.

БЛЮДО

(БЕЗЫМЯНКА, БЛЮДНИК 2, БЛЮДЫШКО, КАЛГАН 3, КАМУШКА, 2, КАРА 2, КОРЕЦ 4, КРОСУЛЬКА, КРОШИЛЬНИЦА, КРУПНИК, КУЛЬПАН, МИСА 3, МЯСНИК, НАБЛЮДНИК 1, НОЧЁВКА 1, РАССОЛЬНИЦА, СОЛО-



НУХА 2, СУДА 2). Столовая утварь, использовавшаяся для подачи на стол кушаний. Оно было обычно круглой или овальной формы, неглубоким, невысоком поддоне, с широкими краями. В крестьянском быту были распространены главным образом деревянные блюда. Металлические — оловянные. серебряные, мелные - встречались главным образом в богатых семьях севера Европейской России. Блюда из фаянса и фарфора вошли в народный быт в конце XIX в. Деревянные блюда, предназначенные для праздничных дней, украшались росписью. На них изображались растительные побеги, мелкие геометрические фигуры, фантастические животные и птицы, рыбы и коньки. Особой известностью пользовались блюда, изготовленные и расписанные в селах, расположенных на р. Северная Двина, и в Семеновском у. Нижегородской губ.

Блюдо использовалось как в повседневном, так и в праздничном обиходе. В будни на блюде подавались рыба, мясо, каша, капуста, огурцы и другие «густые» кушанья, съедавшиеся после похлебки или щей. В праздничные дни помимо мяса и рыбы на блюде подавались блины, пироги, булочки, ватрушки, пряники, орехи, конфеты и прочие сладости. Кроме того, существовал обычай подносить на блюде гостям чарку с вином, медовухой, бражкой, водкой или пивом. Конец праздничной трапезы обозначался выносом пустого блюда, накрытого другим блюдом или тканью.

Блюда использовались во время народных обрядовых действий, гаданий, магических процедур. В родильных ритуалах блюдо с водой использовалось во время обряда магического очищения роженицы и повитухи, который проводился на третий день после родов. Роженица «серебрила бабку», т. е. бросала в налитую повивальной бабкой воду серебряные монеты, а повитуха омывала ей лицо, грудь и руки.

В свадебном обряде **блюдо** использовалось для всеобщего показа ритуальных предметов и поднесения подарков. Так, в Псковской губ. во время одного из свадебных ритуалов, называвшегося «прощанье с девьей красотой», на **блюде** по деревне носили ленты из косы невесты — «ее красу». На **блюде** преподносились дары, которые невеста делала родственникам мужа накануне венчания. На **блюде** же невеста одаривала родных жениха и во время самой свадьбы. Положенный на него подарок невесты дружка поддевал кнутовищем своей плети, вызывая

того, кому предназначался дар; получивший его отведывал вина, поднесенного невестой, и целовал ее. Во Владимирской губ. в день венчания дружка подавал жениху блюдо с курником — свадебным пирогом с курицей, а гости бросали на блюдо деньги.

Блюдо использовалось и в некоторых обрядах годового цикла. Например, в Курской губ. в день Василия Кесарийского 1 января (14 января) по обычаю на **блюдо** укладывался жареный поросенок — символ богатства дома, ожидаемого в новом году. Глава семьи три раза поднимал **блюдо** с поросенком к иконам, а все остальные молились св. Василию о многочисленном приплоде скота.

Блюдо было также атрибутом святочных гаданий девушек, называвшихся «подблюдными». гадания проводились в разных губерниях России различно. В одних гадающие девушки опускали в блюдо с водой кольца, серьги или другие украшения, накрывали его платком и пели полблюдные песни. Под пение одна из девушек вытаскивала из блюда украшение. Спетая при этом песня рассказывала о судьбе владелицы вынутого украшения. В других — в четыре блюда, покрытых платком, помещались разные предметы: уголь, кусок глины, щетка, кольцо. Судьбу определяли по предмету, взятому из блюда: кусок глины предвещал смерть, щетка старого мужа, кольцо — свадьбу, уголь смерть или трудную жизнь в замужестве.

В русской деревне существовал запрет на использование блюда в некоторые дни народного календаря. Нельзя было подавать блюдо с едой на стол в день Усекновения главы Иоанна Крестителя 29 августа (11 сентября), так как, по христианской легенде, в этот день отрубленную голову Соломея преподнесла на блюде своей матери Иродиаде.

Блюдо часто упоминалось в пословицах и поговорках русского народа: «Кто таскает с блюд, того и бьют»; «Хороша рыба на чужом блюде»; «Был Елизар, да только блюдо облизал»; «Поросенок только на блюде не хрюкнет».

Термин **блюдо** в письменных источниках появился в XII в. В XVI—XVII вв. **блюда** были широко распространены в русском быту. Они изготавливались в Московской, Вологодской, Костромской, Нижегородской, Ярославской губ. В конце XVIII и в XIX в. блюдом также называли миску, тарелку, чашу, блюдие. Термин блюдо был распространен повсеместно, особенно в северных и центральных губерниях.

БЛЮДЦЕ

(БЛЮЧИКО, ДОНЕЧКО, ЗАРКО, ЛОТОЧКА). Небольшая плоская *тарелочка* с приподнятыми кверху краями, выполненная из фарфора, фаянса, стекла, глины, металла, дерева и украшенная росписью или резьбой. Обычно во время чаепитий на блюдце ставили чашку или *стакан*. Употребляли блюдце в похоронно-поминальной обрядности: старушкам, оплакивавшим умершего и молившимся за него, на сороковой день после его смерти подавался овсяный кисель на специальном блюдце. Блюдце вместе с полотенцем с иконы, чашкой, ложкой, нитками, иголкой, свечой, хлебом складывалось после поминальной трапезы в котомку, содержимое которой предназначалось обмывалыцикам.

Хорошо известно упоминание блюдца в сказках и заговорах. Например, в заговоре от недугов говорится: «...сидит красная девица, а сидит она на золотом стуле, сидит, уговаривает недуги, на коленях держит серебряное блюдечко, а на блюдечке лежат булатные ножички...» Использовали блюдце и при гаданиях: например, в гадании на кофейной гуще.

Термин **блюдце** и сам предмет бытовали в России повсеместно.

БЛЮДЫШКО. То же, что *блюдо*, — небольшое деревянное с фигурно вырезанными краями, часто с рукояткой, украшенное росписью. Вологодская губ.

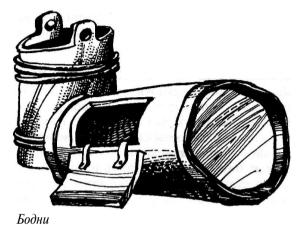
БЛЮЧИКО. То же, что *блюдце*. Пензенская губ.

БЛЯШАНКА. То же, что *кружка*, изготовленная из жести. Литва.

БОДЕНЬ. То же, что ушат. Курская, Рязанская губ.

БОДНЯ

(КУБЕЛ). Деревянная емкость для хранения одежды и мелких предметов домашнего обихода. В русской деревне было известно два вида



бодней. Первый вид представлял собой длинную выдолбленную деревянную колоду, боковые стенки которой изготавливались из цельных досок. Отверстие с крышкой на кожаных петлях находилось в верхней части колоды.

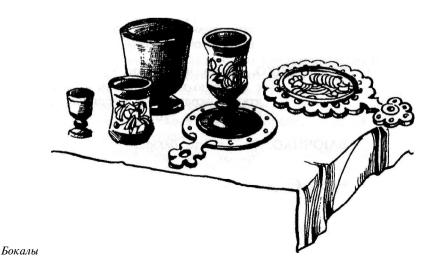
Бодня второго вида — это долбленый или бондарный *ушат* с крышкой, высотой $60-100 \ cm$, диаметром дна $54-80 \ cm$.

Бодни обычно запирались на замок, хранились в клетях. Были распространены в западных и южных губерниях Европейской России до середины XIX в. Со второй половины XIX в. стали заменяться *сундукам и*.

БОДЯГА. То же, что чаша.

Архангельская, Тверская губ.

БОКАЛ. Металлическая, деревянная, керамическая, стеклянная посуда для питья разнообразных напитков. **Бокал** представляет собой большой *стакан*



с высокими стенками, иногда с расширяющимися кверху краями, имеющий ножку и круглую подставку. **Бокалы** часто украшались росписью, резьбой, чеканкой.

Термин «бокал», известный со времен Древней Руси, в XVIII—XIX вв., был распространен в России повсеместно.

БОР. То же, что *ендова*. Употреблялся для разливания напитков по *чаркам* в кабаках. Калужская губ.

БОЧКА. Емкость закрытого типа для хранения и транспортировки жидкостей, сухих сыпучих веществ, продуктов. По всей России были распростра-



нены деревянные бондарные **бочки.** Металлические встречались значительно реже. Для изготовления **бочек** использовалось дерево разных пород в зависимости от их предназначения.

Наливные бочки, применяющиеся для жидкостей, изготавливались из дуба. Его древесина отличалась крепостью, плотностью, мало коробилась, не растрескивалась. Дуб не боялся влаги, а погруженный в воду, получал дополнительную крепость. Бочки из дуба с пивом, квасом, соком, морсом, медовухой, брагой, наливками можно было хранить в любых, самых неблагоприятных условиях: под дождем, в сырых подвалах, закопанными в землю. Они выдерживали перемещение на телегах по ухабистым проселочным дорогам. Хорошо склепанная дубовая бочка не разбивалась при падении на землю. Однако дубовая бочка требовала перед использованием дополнительной обработки, так как дубильные вещества, содержащиеся в древесине, могли изменить цвет, вкус, запах напитка.

Водовозные **бочки** могли изготавливаться из ели, легкая древесина которой отличалась повышенной влагоустойчивостью.

Бочки для растительного масла старались делать из осины или древесины молодого дуба, для которой характерно минимальное содержание дубильных веществ. Молоко, сливочное масло, красную и черную икру, мед хранили и перевозили в **бочках** из липы. Такая **бочка** хорошо сохраняет продукты: масло в ней не горкнет, а мед, икра сохраняют первоначальную свежесть и аромат.

Смолу, деготь, живицу перевозили в сосновых бочках, легких и сравнительно прочных. Они редко использовались для хранения пищевых продуктов, так как придавали содержимому характерный для сосны смолистый аромат.

Сухотарные бочки, служившие для перевозки сыпучих веществ, изготавливались из древесины всех пород деревьев, как лиственных, так и хвойных.

Обручи, которыми стягивались бондарные клепки, были обычно из ветвей или молодых стволов черемухи, сирени, орешника, ивы, дуба. Эти породы кустарников и деревьев были гибкими и прочными. Кроме того, некоторые **бочки**, прежде всего наливные, имели обручи из полосового железа. Все **бочки** имели одинаковую конструкцию, удобную для хранения и транс-

портировки. Они были обычно яйцевидной формы, круглой или овальной в поперечном сечении, с двумя плоскими или слегка вогнутыми днишами. Бочка обвязывалась большим количеством обручей (до семи на каждом конце), располагавшихся по краям от «брюха» — выпуклой части тулова. Такая форма бочки очень удачна. Она хорошо сопротивляется давлению жидкостей, сыпучих и других веществ изнутри и толчкам снаружи. Вогнутое днише дает ей дополнительную сопротивляемость, так же как и большое число обручей, плотно стягивавших клепки. При погрузке и разгрузке такую бочку можно легко перекатывать, не поднимая, как кадку или ушат. В то же время бочка была устойчива, имея довольно широкое плоское днище.

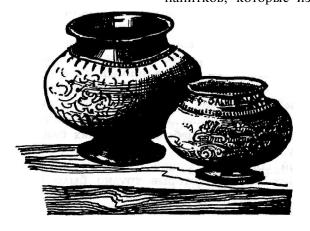
Наливные **бочки** загружались жидкостью через специальное отверстие в днище или тулове, затыкавшееся пробкой из древесины липы «гвоздем». Пробка легко вынималась и вставлялась в отверстие, плотно примыкая к клепкам. Это объяснялось свойством липы сохранять постоянно форму, не разбухая и не высыхая. Отверстия для слива и залива жидкостей в тулове делались на небольших **бочках** ближе к днищу. Напитки легко выливались в подставленный сосуд. На днище отверстия делали в больших **бочках**, которые трудно было передвигать и наклонять. Напитки из них доставались с помощью *ливера*.

При загрузке сухотарных бочек одно из днищ открывалось, а после укладки продуктов плотно забивалось в тулово.

Бочки изготавливались разного размера. Они могли вмещать до 500 литров жидкостей, 650 кг сухого веса. Однако такого размера бочки были распространены на крупных предприятиях, торговых складах. В крестьянском хозяйстве употреблялись бочки меньшего размера, вмещавшие от 5 до 120 литров. В них хранилось заготовленное за несколько дней до праздника или свадьбы пиво, заготавливалась квашеная капуста, вымачивалась брусника, клюква. В бочках привозилась вода для поливки огорода, варки пива, стирки.

Термин бочка был распространен по всей России. Однако очень часто бочка определенного размера или назначения имела свое название, разное в разных губерниях. Так, например, бочка для смолы называлась «смоленка», для соли — «солувка», для дегтя — «мазница», «ведерца», для рыбы — «тара». В то же время в Новгородской губ. словом «тара» обозначали кадушку для масла вместимостью около трех ушатов. Бочка, вмещавшая 45 литров, носила название «ангел», 120—180 литров — «карделька», 360 литров — «радовка», 480 литров — «сороковка» и т. д.

БРАТИНА. 1. (БРАТИНКА, БРАТНА, БРАТЫНКА, БРАТЫНЬ, БРАТЫНЯ). Утварь для подачи на стол напитков, которые из нее черпали ковшами, а



Братины

также использовали для питья медовухи, вина и пива. Представляла собой сосуд шарообразной формы на невысоком поддоне с широкой горловиной. Изготавливались преимущественметалла: мели. олова, серебра, золота, но встречались и деревянные. выдолбленные из капа — нароста на березе или точенные на токарном станке из це-

лого куска дерева. В XVIII—XIX вв. **братина** использовалась в селах и деревнях северных, реже центральных губерний Европейской России. В деревенской среде были распространены **братины** медные с чеканным узором, гладкие оловянные, деревянные с росписью.

Братина в русской деревне была предметом праздничного обихода. Она употреблялась в основном во время общинных праздников. Это были праздники взрослых женатых мужчин и замужних женщин, отмечавших их отдельно, каждый в свое время. Мужские праздники, называвшиеся «братчины», «кануны», «микольщины», «ссыпки», отмечались после окончания

полевых работ, осенью и зимой: в Ильин день — 20 июля (2 августа) и в день Николы Зимнего — 6 декабря (19 декабря). Женские праздники (братчины, мольбы, моргостья, ссыпчины, кузьминки) устраивались чаше в весенне-летнее время: в неделю Жен-Мироносиц (вторая третья недели по Пасхе), в Троицу (на пятидесятый день по Пасхе), в день Козьмы и Дамиана — 1 июля (14 июля). Это были пиры женщин и мужчин — молодых, здоровых, крепких, хозяйственных, на которых держалась вся деревенская жизнь. Дети, парни и девушки, старики и старухи, старые девы и перестарки, холостые мужчины, бездельники на пиры не допускались. На братчинах решались важные для деревенской жизни вопросы, передавались легенды о происхождении деревенских родов, семей, истории, связанные с возникновением деревень, пересказывались события давно прошедших лет, пелись песни, выпивалось большое количество вина. Все это заставляло люлей помнить о своем единстве, об общей истории, общем для всех «крестьянском роде-племени». Закреплялся братский союз вином или медовухой. Братину, наполненную вином, подносили наиболее уважаемому человеку, который, отпив из нее, передавал по кругу. Такая передача проводилась после подачи на стол нового блюда с едой. Этот крестьянский обычай уходит своими корнями в глубь веков. Первые братчины упоминались в документах XII в. В старинных русских былинах часто упоминаются братчины:

Те мужики новгородские Сходились на братчину Никольщину, Начинают пить канун пива ячные, И пришел тут к ним удалой добрый молодец.

Бьет челом, поклоняется: Примите меня во братчину Никольщину, А и я вам сыпь плачу немалую. А и те мужики новгородские Примали его во братчину Никольщину, Дал им молодец пятьдесят рублёв.

В братинах вино подавалось также и на княжом пиру — главному пиру свадьбы. Считалось, что присутствующие на пиру родственники жениха

и невесты, отпивая вино из передававшейся по кругу **братины,** тем самым закрепляют новый родственный союз.

Братина — старинный сосуд, первое упоминание о ней относится к началу XVI в. Однако до наших дней дошли **братины** лишь с XVII в., представлявшие собой дорогую посуду из серебра, золота, а также кокосового ореха, камня в драгоценных оправах. Эти дорогие и красивые братины использовались в царских дворцах и в боярских хоромах. Братины могли быть с гладкими стенками или ложчатыми, т. е. с широкими, вертикально расположенными выпуклостями на стенках, и ложками — углублениями между ними. Оба типа братин украшались контурной резьбой, оброном — глубокой резьбой. Орнамент старинных братин был преимущественно растительный. Однако на них могли изображаться также единороги, львы, барсы, сирины — распространенные образы русского средневековья. На металлические братины часто наносились так называемые пупыши — небольшие выпуклости круглой, сердцевидной, продолговатой формы. Деревянные братины расписывались «травными узорами».

На металлических и деревянных братинах часто делали различные надписи. Они располагались по венчику сосуда, внутри сосуда на дне. Тексты были самого разного характера: имя владельца. дарственная надпись, совет или назидание. Так, внутри серебряной с позолотой братины, поднесенной царю думским дьяком Третьяковым в 1618 г., было написано: «Человече! Что на мя зрише? Не проглотить ли мя хочеши? Азъ есмь бражник; воззри человече, на дно братины сея, оккрыеши тайну свою». На одной из братин первой половины XVII в., как написано в описи имущества — «круглой, ложчатой, серебряной с цветной чеканкою», имелась такая надпись: «Братина добра человека, пити из нея на здравие, хваля Бога, воспоминаючи Его святые заповеди чрез апостола Павла: братие не упивайтеся вином, в нем же есть блуд». На деревянной братине XVIII в. по венчику шел такой текст: «Господа гостите, вечера не дожидайтесь, пьяные не напивайтесь».

На боярских пирах XVII—XVIII вв. братина служила для питья вкруговую «заздравных чаш». Этот обычай был широко распространен в старину. В конце пира хозяин дома наливал в братину вина, становился посредине хором пиршественного зала и, подняв ее вверх, произносил витиеватую, торжественную речь за здравие того или иного уважаемого человека. кричали «многие лета. многие лета!» братины. поочередно пили из В некоторых боярских домах братину давали каждому из гостей, заставляя выпить целиком «на многие лета» царя и пирующих друзей.

В конце XIX в. **братина** вышла из широкого употребления, сохраняясь лишь как память о прошлом.

Братинка — маленькая **братина**, использовавшаяся вместо *чарки* для питья медовухи, браги, пива и вина. Она подносилась в знак уважения самым почетным гостям. В старинной русской былине говорится об этом обычае так:

А садят как гостя за дубовый стол,

А подносят кушанья сахарные,

А наливают братыночку зелена вина.

2. To же, что *стопа*.

БРАТИНКА. То же, что *братина* 1

БРАТНА. То же, что братина 1

БРАТЫНКА. То же, что *братина* 1

БРАТЫНЬ. То же, что братина 1

БРАТЫНЯ. То же, что *братина* 1

БУК (ЖЛУК 1). Утварь для стирки — «бучения» белья, холстов, пряжи. Деревянная емкость бондарной работы или долбленая, круглая в сечении, с высокими прямыми или слегка расширяющимися стенками. Ручками для бука служат две выступающие над верхним краем клепки. В нижней части имелось отверстие для стока воды. В некоторых местах бук делался без дна. В этом случае его ставили в корыто, бочку или выкопанную по величине бука круглую яму, а рядом делали еще одну яму для стока воды.

Ткань, пряжу, белье закладывали в **бук**, прижимали деревянными крест-накрест положенными дощечками и заливали кипящей водой с растворенной в ней золой, которую получали, сжигая березу, черемуху, а также солому гречихи, стебли подсолнечника. Белье кипятилось около 6—14 часов. При этом вода в **буке** всегда была очень горячей, так как в нее погружали горячие камни. Затем щелок сливался, белье выколачивалось на реке *вальком* и хорошо прополаскивалось. При отбеливании ткани и пряжи процедуру повторяли несколько раз.

Буки были распространены по всей России.

БУРАК

(ТУЕС). Домашняя и дорожная посуда для хранения и переноса сыпучих продуктов: крупы, муки, соли, также питья, готовой еды, для сбора и хранения ягод.



Бураки

Бурак олин ИЗ древнейших вилов русской крестьянской утвари. Наиболее ранархеологические ние находки аналогичных сосудов обнаружены при раскопках средне-Новгорода. векового Представляет собой емкость шилиндричесформы ИЗ скольких слоев бересты. Внутренний слой делался из сплошного пласта бересты, снятого с березовой чурки, назывался «СКОЛОтень». Наружный слой изготовлялся из прямоугольного пласта бересты, концы которого либо накладыва-

лись друг на друга и прошивались корнем, ивовой веткой, мочалом, либо соединялись в замок. Замки имели форму стрелы, волны и выполняли также декоративную задачу. Обычно дно мастерили из липовой, дубовой, сосновой

дощечки, реже из бересты. **Бурак** закрывался крышкой, формы их были различны; берестяные крышки надевались сверху, а деревянные плотно вставлялись вовнутрь. Переносили **бурак** за ручку-дужку, расположенную в центре крышки. Размеры **бурака** зависели от назначения: большие **бураки** для хранения круп и муки достигали высоты 50-70 *см*, а небольшие **бурачки** для соли, табака — 10-25 *см*.

Бураки имели чрезвычайно широкое распространение по всей России, отличаясь разнообразными технологическими, конструктивными и художественными особенностями. Наряду с домашним изготовлением бураков в XIX—начале XX в. широкую известность приобрели изделия известных ремесленных центров Русского Севера, Урала и Сибири. В числе таких—окрашенные и расписные бураки с сюжетными и растительными композициями.

Традиция изготовления бураков сохраняется в ряде художественных центров России.

Бурак или *myec* — традиционный русский сувенир.

БУСАК.

Чаша, выполненная из дерева, с двумя ручками, из которой угощали пивом. Белозерский у., Новгородская губ. См. чаша.

БУТЫЛКА

(БАКЛАГА 2, БАЛЬЗАНКА, БАНЯ, БАРЫНЯ БЕЛАЯ, БАРЫНЯ ГОЛАЯ, ВЕДРО, 2, ВОРОБЕЙ, ГУСАК 1. ГЫРЦАВЕНЬ. ДИКОВИНКА. ЛЕНИК. ЗЕЛЬНИК. ЗУЛЕЙКА. КАБАНКА 2. КАРВАТКА 3, КОЛБА, КОСУХА, КОСУШКА 1. КРАСОУЛЯ 3. КУКЛА. КУП. ЛАДОНКА. ЛЕ-ДУНКА ЛЕШАДКА. ЛИКЁРНИЦА. ОСЬМУШКА, ПУЗЫРЬ, РАЗМЕРОК, СКЛЯНИ-ЦА, СОРОКОВКА, ЧЕТВЕРТУШКА, ЧЕТВЕРТЬ, ШКАЛИК). Стеклянный сосуд разного объема, с вытянутым, круглым в сечении туловом и высоким горлышком, закрывающийся пробкой. Предназначен для хранения и подачи на стол разнообразных напитков.

Бутылки делались из темного или светлого стекла, а с 80—90-х гг. XIX в. и из цветного стекла, декоративными элементами их были

«проволочные скрутки», «соломенная оплетка», рельефные изображения и надписи.

Бутылки нашли широкое применение в обрядовых действиях: роженицу заставляли дуть в бутылку, считая, что таким образом усилятся потуги и роды пройдут легче; во время сватовства девушка, чтобы показать свое согласие на замужество, обматывала бутылку снятым с себя поясом и отдавала ее сватам, в Карелии, демонстрируя целомудренность новобрачной, свекор ставил перед матерью невесты бутылку с символическим белым или красным бантом на горлышке. В Калужской, Орловской, Тамбовской губ. бутылку со святой водой, освященной на Крещение, закапывали в землю вместе с просфорой, освященной в Благовещенье, 25 марта (7 апреля), для того чтобы уберечь поля от града. Во время строительства дома принято было хорошо угощать печников, чтобы они не поместили в кладку печи пустую бутылку или бутылку со ртутью, которая создавала свист или насылала порчу.

Термин **бутылка** стал широко распространенным в России в XVII в., когда наладился выпуск отечественных **бутылок** и *штофов* (к концу XVII в. их производство достигло 100 000 штук в год). В XIX в. утвердились центры их изготовления: Владимирская, Волынская, Санкт-Петербургская, Черниговская, Калужская, Тверская губ. В крестьянский быт **бутылка** вошла в конце XIX в.

БУТЫРКА. То же, что *ложка*, деревянная, большого размера.

B

ВАГАН.

1. То же, что *скобкарь*, отличается большим размером и геометрическим орнаментом, включающим полоски, овалы, крестики, кружки, дополненные волнистыми черными линиями и штриховкой.

Ваганы производились в с. Палощелье Мезенского у. Архангельской губ. вплоть до 30-х гг. XX в.

2. Деревянная чаша или корытце для еды, масла или теста.

Архангельская, Екатеринославская губ. См. чаша.

BA3A.

Стеклянный, глиняный, фарфоровый, металлический или деревянный сосуд различной формы, обычно на подставке, с расширяющимися краями, украшенный росписью, резьбой, чеканкой или штамповкой, употреблялся для фруктов, варенья, конфет и т. д.

Вазы использовались чаще горожанами в праздничные дни и для приема гостей, реже — в повседневной жизни.

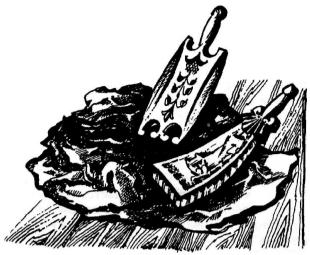
BA3KA.

То же, что *миска*. Смоленская губ.

ВАЛЁК.

(ВАРДА КОЛОТИЛКА, ЛАПТА, ПОРТОМОЙ-НИК, ПРАЛЬНИК). 1. Массивная прямоугольная пластина для выколачивания белья во время стирки, слегка изогнутая, с рукояткой.

Вальки делали преимущественно из легких пород дерева — липы или березы. Верхняя лицевая поверхность некоторых вальков украшалась выемчатой резьбой, росписью. Наибольшей декоративностью отличались вальки, слу-



Вальки

жившие подарками парней девушкам. Одни выполнялись в виле стилизованной женской фигуры. Головой ее являлось округлое утолщение на конце рукояти, а туловищем — рабочая поверхность валька. У других вальков в рукоятках высверливались пустоты и в них помещали мелкие камешки или горошины, издававшие при работе звуки, напоминающие трещотку.

2. Плоская пластина с длинной рукоятью. Использовался во время полоскания белья на реке.

ВАРДА. То же, что *валек 1.* Тверская губ.

ВАРКА. Металлическая посуда большого объема и различной формы, в которой кипятили и вываривали белье. Наибольшее распространение получили **варки** цилиндрической формы.

Распространена по всей России под разными названиями. Термин варка относится к Ростовской обл.

ВАХАТКА. Мочалка из ткани или пеньки для мытья в бане.

Тверская губ.

ВЕДРО. 1. Емкость для переноса воды. Изготавливалась бондарями из еловых, сосновых, осиновых дощечек — клепок. Древесина этих деревьев отличалась легкостью, прочностью, влагоустойчивостью. Она позволяла сделать ведро легким, что очень ценилось, надежным в работе. Обручи, стягивавшие остов ведра в верхней и нижней части, мастерили из ивы, черемухи, сирени, ветви которых были гибкими и крепкими. Из них же делалась и дужка, вставлявшаяся в «ушки» — продолжение клепок.



Ведро имело форму цилиндра, vсеченного конуса, форму сосуда с расширяющимся верхом. Такие ведра были известны с глубокой древности. Однако наибольшее распространение получило ведро в виде усеченного конуса. Крестьянам оно нравилось потому, что меньше расплескивалась вода и оно было более прочным. Дополнительную прочность ведру придавали клинообразные клепки. Они не могли вырваться из остова ведра, как это происходило при переносе воды в ведре с прямыми клепками, так как при покачивании ведра на коромысле одна клепка ослабляла его остов. другая заклинивала.

Ведра бондари всегда делали «в подъем женщине», т. е. такие, чтобы женщина могла легко нести их на коромысле. Стандартная емкость русского ведра — около 12 литров. Этот объем был постоянен на протяжении многих веков. Так, например, объем новгородского ведра XIV—XV вв. равнялся 11,75 литра. В начале XX в. емкость мерного (казенного, как его называли) ведра была 12,29 литра. Ведро использовалось в русском быту как мера для определения объема кадушек, бочек.

2. То же, что *бутылка*, но железная, в нее входит мерное **ведро**, предназначена для продажи водки и вина.

веник.

Ветки деревьев или стебли растений, связанные в пучок. Употреблялся для подметания пола, чистки одежды, для парения в бане. В русской деревне для веника использовались обычно ветки березы или дуба, листва которых при высушивании не осыпалась. Они заготавливались на всю зиму, хранились на чердаках, в предбанниках.

Веником мели пол в избе и сенях каждый день в утренние часы. Заниматься этой работой вечером не полагалось. Вечернее время отво-

ВЕНИК



Веник

дилось для спокойных домашних занятий: шитья, прядения, плетения лаптей. В русской деревне определенные существовали правила подметания пола. Мусор заметался от порога в угол. Крестьяне говорили: «Не мети избы к порогу: добро выметешь, мети от порога к углу: добро заметешь в избу». Девушки, собиравшиеся в длинные зимние вечера на беседы, мели избу, где они веселились, от порога к красному углу: «Мети от порога — заметай женихов». В некоторых случаях пол в избе заметать запрещалось. Это строго соблюдалось, если в доме был тяжело больной

человек. Принято было считать, что вместе с сором можно «вымести» из дома и больного, т. е. ускорить его конец.

В банях **вениками** обычно парились, связывая процесс очищения с защитными свойствами **веника,** водой из настоя березовых листьев мыли голову.

По обычаю веники начинали заготавливать на зиму со дня Аграфены Купальницы — с 23 июня (6 июля). Считали, что ко дню летнего солнцестояния дуб, береза «созрели» — их листва хорошо держится на ветвях и обладает особой силой, служащей на благо людям. Первый веник, собранный в день Аграфены Купальницы, включал в себя не только ветви березы и дуба, но и ветви плодовых деревьев, кустов, душистые травы. С ним полагалось сходить в баню в ночь на Ивана Купала, следующего за Аграфеной Купальницей. Попарившись «веником Аграфены», как его называли, человек получал бодрость, здоровье, а молодые женщины и мужчины — плодовитость. С помошью веника в Иванову ночь можно было узнать будущее. Брошенный на крышу бани, он показывал комлем (тупым концом) деревню, в которую девушка выйдет замуж, старикам и указывал продолжительность старухам на жизни.

Мифологическое сознание русского крестьянина наделяло веник особой магической силой. Вероятно, он ассоциировался у славян с представлением о древе жизни, обнимающим собой весь мир. Древо жизни являлось центром мира, регулировало соотношение жизни и смерти, воплощало плодородие живой природы. Веник, как часть древа, воплощал основные его свойкачества. Именно поэтому важный атрибут многих русских обрядов: родильных, свадебных, погребальных. В этих обрядах веник играл разную роль. Очень часто он выступал в качестве оберега. Так, например, веник, поставленный с молитвой в угол бани, должен был охранять женщину, там рожавшую, от нечистой силы. Невесту накануне венчания парили в бане веником, чтобы оградить нечистой силы, способной ее испортить перед свальбой. После погребения покойника около дома зажигали костер из веников и стружек гроба, ставили на него горшок с углями и прыгали через огонь, чтобы не бояться покойников.

Принято было считать, что если к венику относиться без должного уважения, то это может привести к несчастью. Беременной женщине запрещалось перешагивать через веник, становиться на него босыми ногами. В противном случае роды будут трудными, могут появиться болезни, особенно чесотка. Веником нельзя было бить человека, это могло привести его к безбрачию, бездетности, болезни, худобе. В то же время веник во многих обрядах осмыслялся как символ счастья. Так, по обычаю, после первой брачной ночи молодуха должна была в присутствии родственников мужа подмести пол, демонстрируя тем самым причастность ее к новому для нее дому и новой родне. использовавшийся при этом, она передавала золовке «на счастье», чтобы та тоже вышла замуж.

Веник, по представлениям русских крестьян, был убежищем для домового, хранителя дома и банника, хранителя бани. При переезде в новый дом обязательно переносили и старый веник, под которым сидел домовой. Если старый

веник выбросить, то вместе с ним можно выбросить и «хозяина дома» — домового. Банник же прятался в куче неошпаренных банных веников.

ВЕРЕТЕННИЦА. Прямоугольная коробочка для хранения веретен с накладной или выдвижной крышкой или без крышки, выдолбленная из дерева, согнутая из луба или плетенная из лозы, бересты. Распространена по всей России.

ВЕРХНЯК. То же, что *чашка чайная*. Орловская губ.

ВЕРЯНКА (УГОЛЬНИЦА, УГОЛЬНЯ). Плетенная из лозы корзина овальной формы для хранения угля. Самарская губ.

ВЕСЕЛЬЦЕ. Небольшая деревянная лопаточка для размешивания приправы к кушаньям. Самарская губ.

ВЕСЁЛКА (КВАШОННИК, ЛАСТ 2, ЛИПОК, ЛОБОШАЙ-КА, ПИХТЕЛЬ 1). Приспособление для вымешивания теста, снятия его со стенок квашни, выкладывания теста на доску. Узкая длинная лопаточка, изготовленная из прямослойной древесины ивы, ольхи, сосны, березы, а также груши, яблони, черемухи, рябины.

Веселка для замешивания теста употреблялась обычно с полукруглой лопаткой. Для удаления остатков теста со стенок квашни использовалась веселка в виде вытянутой, с ровным краем лопатки, рабочий край которой срезан под острым углом.

ВЕСЁЛОЧКА. То же, что *ложка*. Казанская губ.

ВЕСЛО (МЕШАЛКА). Палка с широким плоским концом для размешивания пивного «затора», т. е. смеси солода с мукой и водой в *корчаге* или деревянном чане.

Термин распространен на Русском Севере.

ВЕТЛУХА. Деревянная чаша, сделанная из ветлы (ивы). Она входит в состав «ветлуги» — большой связки чаш (от десяти и более), привозимых

на барках для продажи. Самарская губ.

ВЕТРОДУЙ. То же, что *таган*, употреблявшийся для варки пищи в поле.
Тверская губ.

ВЕХОТКА (ВЕХОТОК, ВЕХОТЬ). Мочалка, тряпочка, использовавшиеся для различных хозяйственных нужд: мыться посуды; полов, мытья в бане. Для бани **вехотку** делали также из губки, волоса, рогожи или сукна.

Термин был распространен по всей России.

ВЕХОТОК. То же, что *вехотка*. Архангельская, Новгородская, Пермская губ., Сибирь.

ВЕХОТЬ. То же, что *вехотка*. Пермская губ.

ВЕХТАРЬ. То же, что *подсвечник*. Московская губ.

ВИДЕЛКА. То же, что вилка. Воронежская, Курская, Орловская, Смоленская губ.

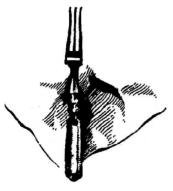
ВИДЕЛЬЦЕ. То же, что вилка. Псковская, Смоленская губ.

ВИЛЕЙКА. То же, что *вилка*. Яранский у., Вятская губ.

ВИЛКА (БЕНЕЧКА, ВИДЕЛКА, ВИДЕЛЬЦЕ, ВИЛЕЙКА, ВИЛОШКА, ГРАБУСКА, ДВОЯШКИ, КОШКА, ОСТЯЧОК, ПРИЕМЕЦ). Столовый прибор из двух-трех зубьев на короткой рукоятке. Использовался во время приема пищи. Вилки изготавливались из металла, кости, дерева, украшались резьбой, гравировкой и росписью. В Россию вилка была завезена из Западной Европы в XVII в., и сначала ею пользовались

В Россию вилка оыла завезена из западнои Европы в XVII в., и сначала ею пользовались только в царских палатах. До этого кусок пищи, отрезанный ножом, брали рукой или ложкой. В городском обиходе вилки появились в XVIII— XIX вв., постепенно проникая в крестьянскую среду, где они вырезались из дерева, но употреблялись гораздо реже, чем в городе. Почти

ВИЛОШКА 156



Вилка

все блюда принято было есть ложками. Например, в Заонежье вилки подавались только к блюдам из мелких рыбок, когда, как шутили заонежане, «по сорок рыбок на вилку зараз насаживалось». Говорили: «Ложкой — как неводом, вилкой — как улой».

Существовали особые запреты и правила на употребление вилки. Не разрешалось пользоваться вилками за поминальным столом; во время гадания на святках девушки, накрывая на стол и приглашая суженого ужинать, не должны были вы-

кладывать на стол вилки; отделяя сына родительского дома, благословляя его и подавая каравай хлеба, щепотку соли, блюдо, чашку, ложку, сковородку, горшок, т. е. «каждого добра по одному предмету», никогда не включали в это число вилку, чтобы не было горя и печали. Вилка использовалась как магический предмет в заговорах любовных: желающий приворожить девушку должен был выйти на утренней заре к озеру и поймать пару лягушек, положить их в продырявленный кувшин, добежать, не оглядываясь, до первой муравьиной кочки и зарыть его: вернувшись на третий день, влюбленному полагалось раскопать кочку и найти «вилку» и «крючок» из костей лягушек, которые сделают «чудеса в любви». Для приворожения девушки достаточно было зацепить ее этим крючком, а для обратного результата — оттолкнуть ее вилкою, и девушка станет равнодушной к любви. При подаче на стол жареного гуся любой гость имел право взять на вилку гусиную гузку и, держа ее в руке, поцеловаться с каждой женщиной, сидящей за столом. Передав вилку другому гостю, он вместе с этим передавал\ему право на поцелуи. В других губерниях этот обычай сохранялся на свадьбах до начала XX в. Термин распространен по всей России.

ВИЛОШКА. То же, что *вилка*. Псковская губ.

ВИЛЫ. То же, что ухват.

Псковская, Смоленская губ., Средний Урал.

ВОДОНОС. То же, что $x_1y_2\partial$.

ВОДОПОЙКА. 1. То же, что чашка чайная, фаянсовая. Пермская губ.

2. То же, что *стакан*, выточенный из дерева, кожаный, складной или каучуковый.

ВОЗИЛКА. То же, что ложка. Шутливое название деревянной ложки. «Грозилка грозит, а возилка возит» — смысл поговорки в том, что один бранит, а другой, не обращая внимания, ест ложкой.

Череповецкий у., Новгородская губ.

ВОРОБЕЙ. ТО же, что *бутылка*, только маленькая *бутылка* водки. Рязанская губ.

ВОРОНКА. 1 (ЛЕЙКА 1, РУСЛЕННИК 2, СЛИВАЛЬНИК). Долбленое или выплетенное из корня *корыто* с круглым отверстием в центре для переливания пива в бочку.

При варке пива существовал запрет стучать веслом по воронке — иначе возникнет ссора. Термин был распространен повсеместно.

2. Приспособление для переливания любой жидкости.

ВОСЬМЕРИК. То же, что *ковш*, служащий мерой для жидкостей.

ВЫХВАТЕНЬ. То же, что *сковородник*. Смоленская губ.

ВЯСЛЫ. То же, что *ясли*. Термин был распространен в Сибири.

Γ

ГАБАРКА. То же, что *чайник*. Череповецкий у., Новгородская губ.

ГАНЗА. То же, что *трубка курительная*, небольшого размера, изогнутая под прямым углом, цилиндрической формы, с коротким округлым мундштуком. Верхняя часть **ганзы** несколько расширена. Сибирь.

ГАСИК. То же, что *коптилка*. Смоленская губ.

ГАСИЛО. То же, что *гасильник*. Губернии средней полосы России.

ГАСИЛЬНИК (ГАСИЛО). Приспособление для гашения свечей. Представляет собой небольшой металлический колпачок с длинной рукоятью. Петербургская губ.

ГАСНИК. 1. То же, что *коптилка*.

Воронежская губ.

2. Лампа для освещения избы любого типа. Первоначально этим термином обозначалась только коллшлка.

Вороженская, Пензенская губ.

См. лампа.

ГВОЗДЯНКА. То же, что *корчага* 1, 2.

Термин был распространен на Русском Севере.

ГЛУШИЛКА (ЗАГЛУШКА, ЗАГНЕТА, ЗАМОРНИЦА). Железная посудина с крышкой, иногда имеющая ножки, предназначена для гашения тлеющих углей. Архангельская губ., Средний Урал.

ГОЛИК

(ГОЛЬЁ, ДЕРКАЧ). Пучок прутьев, связанных веревкой, использовался для мытья полов в избах, подметания сеней, двора, для выбивания



пыли из предметов домашнего обихода. В мифологических представлениях русского народа голик выступал как предмет, связанный с нечистой силой, колдовством. Так, по поверьям, голик, подброшенный в соседскую избу или огород, мог вызвать в семье ссору. Брошенный вслед свадебному поезду — внести раздор между женихом и невестой. Голик нельзя подбирать на улице, сжигать в печи — это могло вызвать бурю, вихрь, нашествие вшей, тараканов, мор кур, ссоры в деревне. Принято было считать, голик — главный атрибут колдуньи. Она насылала с его помощью на людей несчастья, отнимала у коров молоко. Умирая, ведьма могла передать свою силу другому, отдав ему голик.

В то же время голик мог оберегать от нечистой силы, злых духов

в силу своих основных утилитарных функций — выметания, вычищения грязи, сора.

ГОЛЬЁ. То же, что голик.

ГОМЗУЛЯ. То же, что *чарка*, для вина, пива. Рязанская губ.

ГОРНЦ. 1. То же, что *кружка*, из которой дружка на свадьбе угощал гостей вином, пивом или медом. Говорили: «Извольте горнц принять, из горнца мед выкушать. Мы, резвы друженьки, по светлой светлице похаживаем, горца понашиваем». Южная Сибирь.

2. То же, что *стакан*. Южная Сибирь.

ГОРЧЕВНИК. То же, что *прихватка*. Вологодская, Вятская, Пермская губ.

ГОРЧУХА. То же, что *прихватка*. Тверская губ.

ГОРШЕВИК. То же, что прихватка.

ГОРШЕЧНИК. То же, что прихватка.

Шенкурский у., Архангельская губ.

ГОРШОК.



Горшок

Утварь для приготовления пищи в виде глиняного сосуда с широким открытым верхом, имеющим низкий венчик, круглым туловом, плавно сужающимся к донцу. Горшки могли быть разных размеров: от маленького горшочка на 200—300 г каши до огромного горшка, вмещавшего до 2—3-х ведер воды.

На протяжении многих столетий был главным кухонным сосудом на Руси. Им пользовались в царских и боярских поварнях, на кухнях горожан, в избах крестьян.

Форма горшка не менялась во все время его существования и была хорошо приспособлена для приготовления еды в русской духовой печи, в которой горшки находились на одном уровне с горящими дровами и обогревались не снизу, как на открытом очаге, а сбоку. Горшок, поставленный на под печи, обкладывался вокруг нижней части дровами или углями и тем самым оказывался охваченным жаром со всех сторон. Форму горшка удачно нашли гончары. Если бы он был более плоским или имел более широкое отверстие, то закипевшая вода могла выплеснуться на под печи. Если бы горшок имел узкое длинное горло, процесс закипания воды проходил бы очень медленно.

Горшки изготавливались из специальной горшечной глины, жирной, пластичной, синего, зеленого или грязно-желтого цвета, в которую добавляли кварцевый песок. После обжига в горне она приобретала красновато-коричневый, бежевый или черный цвет, в зависимости от первоначального цвета и условий обжига.

Горшки редко орнаментировались, их украшением служили узкие концентрические круги или цепочка из неглубоких ямочек, треугольничков, выдавленных вокруг венчика или на плечиках сосуда. Блестящая свинцовая глазурь, придававшая привлекательный вид только что

161 ГОРШОК

изготовленному сосуду, накладывалась на **гор- шок** с утилитарными целями — придать сосуду прочность, влагоустойчивость. Отсутствие украшений было обусловлено назначением **горшка**: быть всегда в печке, лишь ненадолго в будни показываться на столе во время завтрака или обела.

В крестьянском доме было около десятка и более **горшков** разных размеров. В одних варили жидкие похлебки, в других — каши, в третьих — картофель, четвертые предназначались для кипячения воды и т. п. Их приобретали у гончаров, развозивших товар по деревням, покупали на ярмарках. **Горшками** дорожили, старались обращаться с ними аккуратно. Если **горшок** давал трещину, его оплетали берестой и употребляли для хранения продуктов. Про такой **горшок** в русской деревне была загадка: «Был ребенок — не знал пеленок, стар стал — пеленаться стал».

Горшок — предмет бытовой, утилитарный, в обрядовой жизни русского народа приобрел дополнительные ритуальные функции. Ученые считают, что это один из самых ритуализованных предметов домашней хозяйственной утвари. В поверьях народа горшок осмыслялся как живое антропоморфное существо, у которого есть горло, ручка, носик, черепок (череп). Горшки принято делить на горшки, несущие в себе женское начало, и горшки с заложенной в них мужской сушностью. Так, в южных губерниях Европейской России хозяйка, покупая горшок, старалась определить его родо-половую принадлежность: является он горшком или горшицей. Считалось, что в горшице сваренная еда будет более вкусной, чем в горшке.

Интересно также отметить, что в народном сознании четко проводится параллель между судьбой горшка и судьбой человека. Это находит свое выражение в загадках, где рассказывается о рождении горшка, его жизни и смерти, а также в таких параллелях, как «ломаный горшок — брошенная жена», «девки — посуда аховая: и не увидишь, как разобьется» и т. п. Горшок нашел себе довольно широкое применение в погребальной обрядности. Так, на боль-

шей части территории Европейской России был распространен обычай разбивать горшки при выносе из дома покойников. Этот обычай воспринимался как констатация ухода человека из жизни, дома, деревни. В Олонецкой губ. эта идея выражалась несколько иначе. После похорон горшок, наполненный в доме умершего горячими углями, ставился вверх дном на могилу, при этом угли рассыпались и гасли. Кроме того, покойника через два часа после смерти обмывали водой, взятой из нового горшка. После употребления его уносили подальше от дома и закапывали в землю или бросали в воду. Считалось, что в горшке с водой сосредотачивается последняя жизненная сила человека, которую сливают во время обмывания покойника. Если такой горшок оставить в доме, то покойник будет возвращаться с того света и пугать живущих в избе людей.

Горшок использовался также как атрибут некоторых обрядовых действий на свадьбах. Так. по обычаю, «свадебщики» во главе с дружкой и свашками утром приходили бить горшки к помещению, где проходила первая брачная ночь молодых, пока они еще не вышли. Битье горшков воспринималось как демонстрация перелома в судьбе девушки и парня, ставших женщиной и мужчиной.

В поверьях русского народа горшок часто выступал как оберег. В Вятской губ., например, чтобы предохранить кур от ястребов и ворон, на забор вешали вверх дном старый горшок. Это делалось обязательно в Великий четверг до восхода солнца, когда были особенно сильны колдовские чары. Горшок в этом случае как бы впитывал их в себя, получал дополнительную волшебную силу.

ГРАБИЛКА. Деревянное приспособление для сбора ягод с низкого куста — черники, брусники, клюквы, имеет форму совка с ручкой, широкая нижняя часть которого состоит из частых зубьев, как бы «прочесывают» ягодный куст, тем самым ускоряя работу.

> Широко бытовала в лесных районах Европейской России и Сибири; изредка употребляется и в настоящее время.

163 ГРЕБЕНЬ

> **Грабилка** — детское и женское орудие труда. Девичьи и женские грабилки иногда украшались резьбой и росписью, особенно- в тех случаях, когда готовились как свадебный подарок или в приданое.

ГРАБУСКА. То же, что вилка. Двузубая, изготовленная из железа.

Петербургская губ.

ГРАФИН

(БАРДАК, ГРАФИНЯ, КАРАФИРЬ). Стеклянная посуда, употреблявшаяся для хранения и подачи на стол водки, вина, воды, других напитков, представляет собой сосуд с округлым туловом, опирающимся на плоское дно, с узким длинным горлом и крышкой.

Графин появился в зажиточных хозяйствах в начале XIX в., но чаще его использовали в городском быту. Известно употребление графина в различные моменты свадебного обряда, когда происходило угощение вином или водкой: их подавали гостям на подносе в рюмках или в графине.

Термин был распространен во многих губерниях России: Владимирской, Вятской, Калужской, Московской, Олонецкой, Орловской, Рязанской, Самарской, Симбирской, Тамбовской, Тверской; на Урале.

ГРАФИНЯ. То же, что графин.

ГРЕБЕНЬ

(ГРЕБЕНКА). Плоская или изогнутая пластинка различной ширины с прорезными зубьями с одной или обеих сторон. Гребни выполнялись



из костяных, деревянных, роговых, черепаховых пластин или металла. Они использовались для расчесывания волос, укрепления и украшения прически. Применялись в быту лицами обоего пола. Женские гребни исполнялись более тщательно и имели разнообразную форму. Их края и поверхность зачастую украшались фигурной резьбой, гравировкой, штампованными узорами.

Гребни

Гребни издавна являлись предметами массового повседневного обихода. Впервые они появляются в курганных захоронениях древних русов IX—XI вв. — женщин, мужчин, детей. Находили их преимущественно в области груди или пояса — местах, соответствовавших традиционному способу ношения гребней. Поясные гребни часто помещали в специальную сумку или кошелек или подвешивали на опояску. Помимо чисто утилитарного назначения гребень являлся и своеобразным амулетом-оберегом. Такие обереги выполнялись из кости или металла в виде миниатюрных подвесок на цепочках, их укразооморфными изображениями парных конских голов, водоплавающих птиц, солярными символами и пр.

Часто встречалось использование гребня в различных обрядовых действиях. Так, переход человека из одной возрастной группы в другую представлял собой определенный магический ритуал, связанный с волосами. При первой стрижке ребенка его сажали на вывернутый кожух, под который клали гребень. Считалось, что во время этого действия происходит процесс, связанный с улучшением речи, развитием памяти и разума ребенка. Использовался гребень и в похоронной обрядности. Им причесывали покойника и могли положить как привычную и необходимую вещь вместе с ним в гроб или прикрепить к поясу, как часть костюма. Но этого не делали, то гребень считался нечистым и его вместе с посудой, из которой мыли умершего, выбрасывали по пути следования похоронной процессии — в поле, овраг; при этом горшки разбивали и зарывали вместе со сломанным гребнем. Иногда их выбрасывали в реку или зарывали под амбаром.

Гребень являлся одним из самых распространенных и популярных предметов, дополнявших крестьянский костюм вплоть до начала XX в. Наибольшее количество гребней выполнялось из кости и рога, поэтому неудивительно, что обработка этого сырья занимала значительное место среди кустарных промыслов России. Особенное развитие получило производство гребней в Московской и Вологодской губ.

ГРЕБЁНКА. То же, что гребень.

ГРЕБОК. То же, что *совок*, для разравнивания и сгребания зерна в печи.

ГРУЗИЛКА. Палка с развилиной на конце. Употреблялась при варке пива для погружения соломенного фильтра на дно *дошника*.

Термин был распространен в Енисейской губ.

ГРЫЗУН. То же, что *щипцы*. Калужская губ.

ГУСАК.1. То же, что *бутылка*. Бутыль водки объемом в ¹/₄ ведра (около 3 литров). Петербургская, Смоленская губ. 2. То же, что *скобкарь*.

ГЫРЦАВЕНЬ. То же, что *бутылка*. Бутыль, вмещающая $^{1}\!/_{\!_{4}}$ ведра (около 3 литров) жидкости. Смоленская губ.

Д

ДАВОЧКИ. То же, что щипцы.

Переяславский у. Владимирской губ.

ДВОЙНЯТА (ДВОЙЧАТА). Глиняная посуда для переноса еды во время полевых работ, представляет собой



два горшочка гончарной работы, соединенные обшей ручкой-дужкой. один из горшков помещали щи, в другой кашу. Как правило, двойнята брали с собой, отправляясь на дальние покосы. В том случае, если поля были недалеко от деревни, горячую еду приносили дети.

Двойнята широко бытовали в России не только у русских, но и у других народов.

ДВОИЧАТА. То же, что двойнята.

ДВОЯШКИ. То же, что вилка с двумя зубцами.

ДЕЖА. То же, что квашня.

ДЕЖКА 1. То же, что *квашня*.

2. То же, что сковородник.

Тамбовская губ.

167 ДОЛГУ ШКА

ДЕЖНИК. То же, что *нож*, употребляемый для очистки *дежи* (квашни) от теста. Воронежская губ.

ДЕРГАЧ. То же, что кочерга. Про дергач пелось в песне:

Заинька, серенький, мой друг, Да не били ли тебя? — Били, били, сердце мое! Как Варюша рогачом, А Катюша дергачом.

Воронежская, Курская губ.

ДЕРКАЧ. То же, что голик.

ДЖАМКА. То же, что миска.

ДИКОВИНКА. То же, что *бутылка*. Бутылка водки. Шуйский у., Владимирская губ.

ДОБЫВАЛКА. То же, что *шумовка*, небольшого размера, из металла, для вынимания пельменей из воды. Пермская губ.

ДОЁНКА. То же, что подойник.

ДОИЛЬНИК. То же, что подойник.

ДОЛБУШКА. 1. *Чашка*, большая, выдолбленная из дерева, для рубки мяса и приготовления начинки пирогов.

Псковская губ.

2. Ложка, выдолбленная из дерева.

Новосибирская обл.

См. ложка.

ДОЛБЯНКА. То же, что *миска*, выдолбленная из дерева. Псковская губ.

ДОЛГОНОСКА. То же, что *ложка*, деревянная, столовая, продолговатой формы с удлиненным концом. Семеновский у., Нижегородская губ.

ДОЛГОЧЕРЕНКА. То же, что *ложка*. Вятская губ.

ДОЛГУШКА. То же, что *трубка курительная*, деревянная, выточенная на токарном станке. Долгушка представляет собой два вертикально расположенных полых внутри шарика, разделенных цилиндри-

ческой перемычкой, и отходящий под прямым углом от нижнего из них округлый загубник. Во время курения долгушка насаживалась на длинный тонкий мундштук. Енисейская губ.

ДОНЕЧКО. То же, что блюдце.

Архангельская, Новгородская, Псковская губ.

ДОНО. 1. То же, что *поднос*, для резки овощей, хлеба, сала и подачи их на стол.

Смоленская губ.

2. То же, что *поддон*, из дерева, под горячие чугуны, котлы и т. д. Тверская губ.

ДОНЫШКО. 1. То же, что поднос.

2. То же, что *поддон*.

ДОРЗАМА. То же, что *трубка курительная*, аналогичная по форме *ганзе*. Сибирь.

ДОСКА. То же, что *поднос*. Вологодская, Курская, Орловская, Ярославская губ.

ДОСКАН. То же, что жбан.

ДОСКАНЬ. То же, что *табакерка*, самодельная, изготовленная из бумаги или коры дерева. **Доскань** имела круглую или квадратную форму и закрывалась крышкой. Пермская, Енисейская губ.

ДОСТАКАН. То же, что *стакан*, средней величины, с круглыми или угольчатыми отогнутыми краями, на небольшом поддоне, иногда с рукоятью. Достакан был предшественником современного стакана; в XIV—XV вв. использовался редко, так как привозились достаканы из Византии. В XVII—XVIII вв. они стали изготовляться из стекла, дерева, металла и широко вошли в народный обиход под названием «стакан».

ДОШНИК (ЧОП). Большая *кадка*, сделанная из широких деревянных клепок и стянутая деревянными обручами, использовалась для варки сусла и пива. В центре дна вырезано отверстие, сквозь

169 ДОШНИК

которое фильтруется пивное сусло, стекая в корыто.

Сусло варили из солода, для этого замачивали ржаное зерно в реке, потом слегка проращивали, держали под гнетом и сушили. Полученный солод заливали кипятком и варили. Затем в сусло добавляли хмель и дрожжи и опять кипятили, получая пиво.

Приготовление пива в русской деревне имело ярко выраженный сакральный характер. В зависимости от праздника пиво варил либо весь крестьянский мир, либо семья, либо только мужчины и женщины. Место для пивоварни располагалось обычно у церкви, на возвышенности или на границе обжитого пространства на берегу реки, на краю деревни. Пиво варилось в тех случаях, когда актуализировались связи со сферой чужого, с иным миром, пиво выполняло здесь посредническую функцию. Пиво варили при переходе в новый дом, при возвращении рекрутов, на поминках, крестинах. В Вятской губ., когда соседки навещали роженицу, происходило взаимное угощение пивом. В Пермской губ. в первые недели Великого поста замужние женщины ходили в дома, где есть недавно вышедшая замуж женщина, и поили пивом, принимая ее тем самым в свою половозрастную группу. Особенно ярко выражена посредническая роль напитка в свадебном обряде. Так, в день рукобитья одним из условий обряда было угощение родни невесты пивом дружкой и свахой. На девичник жених также привозил бочку пива для родных невесты. Мотив соединения жениха и невесты, разрушения последнего барьера, их разъединяющего, просматривается и в обычае поить пивом молодых из одного стакана. Роль посредника пиво играло и в послесвадебных обрядах, но оно соединяло уже не партии жениха и невесты, а с одной стороны новобрачных, переживших символическое рождение и выступающих в новом качестве, и соседей с родственниками с другой стороны. Так, например, после свадьбы молодожены угощали родителей невесты пивом, а те в свою очередь подавали свое пиво. Взаимное угощение пивом родственников и молодых семей совершалось также на масленице, Пасхе, в Петров день и т. д.

Не менее ярко в фольклоре и обрядах проявляется «оживляющая» функция пива. В качестве эквивалента «живой» воды пиво выступает в сюжете о чудесном исцелении Ильи Муромца, который тридцать лет сидел сиднем до тех пор, пока не получил от калик перехожих через пиво способность ходить и чудесную неодолимую силу.

Пивом угощают роженицу для ее «возрождения», так как в мифопоэтическом сознании рождение ребенка, особенно первенца, сопровождается символическим умиранием женщины (существовало выражение: «Роженица шесть недель в гробу лежит»). Этот же мотив характерен и для отца будущего ребенка — его статус также меняется. Поэтому на крестинном обеде было принято его кормить пересоленной кашей — «чтобы почувствовал родильные муки» и поить пивом — «чтобы воскрес».

Термин был распространен в Новгородской, Тверской губ., на Русском Севере.

ДРОБИНКА. Кормушка для овец в виде ящика, прибитого к стене.

Термин был распространен на Среднем Урале.

ДРОЖЖЕНИК. Выдолбленная емкость типа *корыта*, в котором держали и разводили дрожжи. Дрожжи смешивали с мукой — получался «приголовок», который выливали в сусло и варили. Термин был распространен на Русском Севере.

ДРЮК. То же, что $x_1y_2\partial$.

ДУБИНА. То же, что хлуд.

ДУПЕЛКА. То же, что *миска*, выдолбленная из дуплистого обрубка дерева. Пермская, Ярославская губ.

ДУПЕЛЬШКО. Емкость цилиндрической формы, выдолбленная из цельного куска дерева, с вставным круглым дном, закрепленным берестяной полосой. Имела невысокую съемную плоскую крышку, сплетенную из нескольких лент бересты.

171 ДЫРЯНКА

Использовалась женщинами для хранения лент и поясов.

Архангельская губ.

ДУПЛЁНКА То же, что *солонка*, имеющая разнообразные формы, выдолбленная из дерева. Владимирская губ.

ДУШНИЧОК. То же, что *кружка* большая для пива. Костромская губ.

ДЫМОКУРКА. То же, что *трубка курительная*. Пермская губ.

ДЫРОВАТКА То же, что *корчага 1, 2.* Термин был распространен на Среднем Урале,. в Сибири.

ДЫРЯНКА То же, что *корчага 1, 2.* Термин был распространен в Казанской губ.

E

ЕМКИ.

1. То же, что *ухват*.

Брянская, Екатеринбургская, Калужская, Курская, Московская, Орловская, Рязанская, Самарская, Симбирская, Смоленская губ.

2. (ЖИМЫ, СЪЁМЦЫ). Металлические щипцы, предназначенные для снимания нагара со свечей, также служили для выгребания углей из печи.

Уфимская губ., Средний Урал, Южная Сибирь. 3. То же, что *сковородник*. Красноярский край.

ЕНДОВА

(БОР, ЕНДОВИНА, КАНДЕЯ, МУТОРМА, ЯНДО-ВА). Деревянная или металлическая утварь для подачи к праздничному столу напитков.



Ендовы

Ендова представляла собой овальную или круглую в сечении невысокую *чашу* с рыльцем или носиком для слива. Некоторые **ендовы** имели короткую рукоятку, с помощью которой было удобно держать сосуд с напитком, и крышку, скрепленную с краем. Они могли быть разных

размеров: от вмещавших ведро пива, браги, вина, медовухи до совсем маленьких, вместимостью в четыреста миллилитров, или, как говорили в старину, «в две гривенки».

Металлические ендовы изготавливались из красной меди или латуни. Они имели обычно овальную форму и слив в виде желобка или закрытого сверху носика. Такие ендовы могли делаться с гладкой поверхностью или ложчатыми, т. е. с крупными выпуклостями, идущими от верхнего края к поддону, чередующимися с углублениями. Металлические ендовы украшались довольно редко, так как они никогда не ставились на стол. Хозяйка только подносила их к столу, разливая вино, медовуху, брагу, пиво по чаркам и кубкам, и сразу же уносила.

Деревянные ендовы выдалбливались из капа — нароста на березе, из целого куска дерева, корневищ или вытачивались на токарном станке. Для изготовления ендов использовались лиственные породы деревьев, прежде всего береза, которая имела белую, твердую, упругую древесину, а также хорошо поддающиеся обработке липа и осина.

Форма деревянных ендов изменялась в зависимости от места их изготовления. Так, деревянные ендовы, изготовлявшиеся и бытовавшие в центральных губерниях Европейской России, были овальной или кубовой формы, на поддоне, с рукояткой и желобком для слива, вырезанным по краю сосуда. Северные ендовы имели круглое тулово со слегка отогнутыми краями, низкий поддон и слив-желобок. Ендовы, распространенные в губерниях Поволжья, были токарной работы, круглые, с выступающим носиком в виле желоба.

Деревянные ендовы, в отличие от металлических, обычно богато орнаментировались. Сосуды, бытовавшие в центральных губерниях Европейской России, были сделаны мастерами Тверской губ. и декорировались плоскорельефной или выемчатой резьбой. Резной орнамент в виде бордюра располагался по краю ендовы, шел на короткую рукоятку, обрамлял желобок-слив. Мотивами орнамента могли быть плетенка, волюты, крути — перлы. Мастера, жившие в селах и

деревнях по р. Северная Двина, украшали ендовы росписью. Узор наносился вдоль венчика и желобка-слива, а на многих сосудах заполнял и всю поверхность, спускаясь на донце. Узор накладывался непосредственно на дерево, без грунтовки, контур узора вырисовывался черной краской, а сам узор расписывали зелеными, желтыми, коричневыми, красными, красками. Любимыми узорами были крупные розетки, веточки со стилизованными листиками и завитками, чешуйки, ромбики, а также птицы, располагавшиеся около розеток. Поволжские токарные ендовы украшались по краю пышной веткой с крупными цветами и перистыми листьями. Наличие богатого орнамента на деревянных енловах объяснялось, вероятно, тем, что они использовались в быту не только для разливания напитков, но и для подачи их на стол. Деревянную ендову могли поставить на середину праздничного стола как скобкарь.

Ендовы, так же как ковши, братины, скобкари, являлись утварью, традиционной для русского застолья. Они были уже в XVI—XVII вв., но не считались ценными предметами, которые необходимо выставлять на самое лучшее место в доме, как это, например, делалось с братиной или ковшами. Упоминание об этом сосуде встречается в книге С. Герберштейна, путешествовавшего по Московии в XVI в. В ней указывается, что «в 1543 году царь Шигалей дал Троице-Сергиеву монастырю жалованную грамоту, по которой приказчикам этого монастыря дозволялось сечь лес на монастырское дело... на ковши, на блюда, на ендовы и на всякое дело».

ЕНДОВИНА. То же, что *ендова*. Саратовская губ.

Ж

ЖАГАЛЬНИК (ЖЕГАЛО). Узкий железный стержень или гвоздь, служившие для прожигания отверстия в чубуке *курительной трубки*. Псковская, Тверская губ.

ЖАРАТКА. То же, что накотельник.

ЖАРНИК. 1. То же, что *плошка 1*. Томская губ.

2. (ЖАРНИЦА, ЖАРОВНИК, ЖАРОВНЯ 2). Совок металлический, с плоским дном и с загнутыми вверх боковыми краями, на длинной ручке, для выгребания угля и золы. Карелия.

ЖАРНИЦА. То же, что жарник 2. Енисейская губ.

ЖАРОВАНКА. Глиняная чашка с расширяющимися кверху краями. Рязанская губ. См. чаша.

ЖАРОВНИК. То же, что *жарник 2*. Псковская губ.

ЖАРОВНЯ. 1. То же, что *латка*. 2. То же, что *жарник* 2. Брянская губ.

жбан (ДОСКАН, КОНОБ 1, КОНОВКА, СКРИНКА 1). Высокая деревянная кружка бондарной работы, различной величины, сужающаяся кверху и имеющая ручку, часто украшенную резьбой, и носик (иначе рожок или рыльце), а также плоскую крышку. Употреблялась для хранения

ЖГАРЯВКА 176



и подачи на стол браги, пива, кваса, воды. Иногда жбаны раскрашивались.

В XIX — начале XX в. жбаны использовались в крестьянских хозяйствах как в будни, так и в праздники во многих губерниях России, особенно в северных.

Про жбан говорили: «Как бражки жбан, так всяк себе пан»; «Что жбан, то пан».

ЖГАРЯВКА. То же, что *прихватка*. Забайкалье.

ЖЕГАЛО. То же, что *жагальник*. Южные губернии Европейской России.

ЖЕЛЕЗНИК. То же, что *ковш*, изготовленный из железа. Белозерский у., Новгородская губ.

ЖЁЛОБ. То же, что *корыто* для корма скота. Новгородская, Петербургская, Псковская, Курская губ.

ЖИГАЛКА. То же, что *свеча*. Архангельская губ.

ЖИМЫ. То же, что *емки 2*.

ЖИРНИК. 1. То же, что *плошка 4*. Томская губ. 2. То же, что *таган*. Пермская губ.



Жирник

ЖИРОВИК. То же, что *плошка 4.* Енисейская, Томская губ.

ЖЛУК.

1. То же, что бук.

Термин был распространен в южных губерниях Европейской России, Сибири.

2. То же, что клещи.

Западные и южные губернии Европейской России.

3

ЗАГИБКА. То же, что *ложка*, имеющая плоский черенок, который постепенно сужается к лопасти. Нижегородская губ.

ЗАГЛУШКА. То же, что глушилка.

ЗАГНЁТА. То же, что глушилка.

ЗАГНЁТКА. То же, что *сковородник*. Московская губ.

ЗАГРЕБАЛО. То же, что *совок*. Олонецкая губ.

ЗАГРЕБКА. То же, что *кочерга*. Московская губ.

ЗАКИДЫВАЛКА (ЛОПАТА ВЫГРЕБАЛЬНАЯ). То же, что *совок*, использовавшийся для забрасывания снетков в печь и вынимания сушеной рыбы. Псковская губ.

ЗАЛАВНИК (ЛЕЖАНКА 1). Длинный прямоугольный деревянный ящик для хранения одежды, обуви; служил также скамейкой, лавкой. Псковская губ., Литва.

ЗАМОРНИЦА. То же, что глушилка.

ЗАПАДНИК. То же, что *чайник* заварочный, из фаянса, ставился на самовар. Нижнеудинский у., Иркутская губ.

ЗАРКО. То же, что *блюдце*. Новосибирская обл.

ЗЕЛЕНИК. То же, что *бутылка* или *полуштоф*, из зеленого стекла.

Вятская губ.

ЗЕЛЁНКА. Глиняная *чашка*, покрытая глазурью зеленого ивета.

Псковская губ. См. *чашка*.

ЗЕЛЬНИК. То же, что *бутылка*. Бутылка с водкой. Тамбовская губ.

ЗЕЛЯНКА То же, что чаша, деревянная или глиняная. Новгородская губ.

ЗЕПЬ (ЗОБЬ). **1.** Дорожная заплечная сумка из ткани или кожи.

2. Поясной карман.

Термин зафиксирован В. Далем как характерный для Нижегородской и Пермской губ.; соответствует общерусским — сумка, котомка, калита.

ЗОБНЯ (КОРМОВКА). 1. Дорожный заплечный мешок для переноса клади и продуктов; домашней работы, плетенный из бересты или лыка, с двумя лямками. Синоним нищенской сумы: «Привяжется зобня, откажется родня». Зобня имела широкое распространение в XIX —

Зобня имела широкое распространение в XIX — нач. XX в. на северо-востоке Европейской России.

- 2. Корзинка, плетенная из корня, бересты, лыка, для сбора ягод.
- 3. Конская торба-мешок, плетенный из корня или сшитый из лыка, для кормления лошадей.

ЗОБЬ. То же, что *зепь*.

ЗУБЫ. То же, что *щипцы*. Буйский у., Костромская губ.

ЗУЛЕЙКА. То же, что *бутылка*. Оренбургская губ.

ЗЪЁМЫ. Приспособление для снимания нагара со свечей. Представляет собой железные щипцы из двух половинок ножниц, одна из которых в закрытом положении входит в углубление другой половины. Пермская губ.

И

ИЗГОЛОВОК. То же, что *подголовник*. ИМБРИК. То же, что *чайник заварочный*.

K

КАБАНКА 1. То же, что *трубка курительная*, деревянная, насаживалась на длинный изогнутый или прямой деревянный чубук, украшенный резьбой. Енисейская губ.

> 2. То же, что бутылка, с резко сужающимся горлом, для пива. Саратовская губ.

KATAHELL.

То же, что плошка 4. Европейская часть России и Сибирь.

КАЛКА

(КАДУШКА, КАДЬ). Емкость для заготовки впрок солений, квашений, мочений, использовалась также для кваса, воды, для хранения



Кадки

муки, крупы. Как правило, кадки были бондарной работы, т. е. делались из деревянных дощечек — клепок, стянутых обручами. Кадки изготовлялись из древесины лиственных деревьев: осины, липы, дуба; обручи — из ветвей ивы, сирени, черемухи, орешника. Особенно ценились дубовые кадки. В них засаливали огурцы, мясо, рыбу, квасили капусту, мочили яблоки, бруснику, клюкву. Дубовая древесина содержит консервирующие вещества, которые убивают гнилостные бактерии, поэтому заготовленные продукты сохранялись значительно дольше, чем в кадках из березы, липы. Кроме того, дубовая кадка придавала солениям дополнительный аромат и вкус. Кадка из осины использовалась, главным образом, для засаливания капусты. Квашеная капуста сохранялась в ней белой и хрустящей до самой весны.

Кадки делались в форме усеченного конуса или цилиндра. Они могли иметь три ножки, являвшиеся продолжением клепок. Необходимой принадлежностью кадки были кружок и крышка. Кружком прижимали помещенные в кадку продукты, сверху укладывали гнет — камень, обычно песчаник или кремень. Это делалось для того, чтобы соления и мочения всегда находились в рассоле, не всплывали на поверхность. Крышка берегла продукты от пыли. Кружок и крышку делали из хорошо выструганных и подогнанных друг к другу клепок. Кружок был обычно меньшего диаметра, чем диаметр бочки, а крышка — большего диаметра. У кружка и крышки имелись небольшие ручки.

Кадки были разные по размеру: высота колебалась от 30 до $100 \, cm$, диаметр — от 28 до $80 \, cm$. Они хранились в сенях, клетях, подполье, амбаре, чулане.

В каждом крестьянском хозяйстве имелось большое количество **кадок**. Их можно было купить на ярмарках, небольших базарах, проходивших в селах по воскресным дням, заказать бондарю. Особенно много **кадок** продавалось с августа по ноябрь месяц, когда шла уборка урожая, сбор ягод, грибов, а в конце декабря — начале января — убой скота.

Старые и новые **кадки** тщательно подготавливали к закладыванию продуктов: мыли холодной водой с мочалом, а затем припаривали. Припаривание происходило так: в **кадку** наливали на одну треть кипящей воды, клали дубовый, можжевеловый или березовый веник, а затем опу-

скали раскаленные камни. Сверху **кадку** закрывали крышкой и суконным армяком, чтобы из нее не выходил пар. В результате этого древесина обеззараживалась и приобретала аромат листьев или хвои.

Кадки были распространены по всей России с давних пор, их находят при раскопках древнерусских городов, селений. Первое упоминание о **кадке** (каде) относится к 997 г.

распространение казаны фабричного производства. Казан заимствован русскими у татар.

КАДУШКА. То же, что *кадка*, но маленького размера.

КАДЬ. То же, что $\kappa a \partial \kappa a$.

КАЗАН. 1 (КАЗАНОК). Котел для варки пивного сусла, приготовления пищи, кипячения воды. В зависимости от назначения казан использовался как печная или очажная утварь. Казаны делались ремесленниками из железа или меди, с высокими прямыми или округлыми стенками, выпуклым или плоским дном, с одной, двумя ручками или без ручек. В XIX в. получили

2. То же, что таган.

КАЗАНЕЦ. То же, что таган.

КАЗАНОК. То же, что *казан 1*, но меньшего объема. Использовался для приготовления пищи в дороге, во время сезонных лесных, полевых работ, рыбаками, охотниками, бурлаками — всеми странствующими и путешествующими.

КАЗИЧКА. То же, что *кисет*, изготовлявшийся из мочевого пузыря животного. В верхней части завязывался тесьмой.

КАКОВКА. То же, что *кочерга*. Новгородская, Тверская губ.

КАЛАБАШКА. 1. То же, что *чаша*, деревянная, для еды. 2. То же, что *миска*, деревянная, для еды. Вологодская, Новгородская, Олонецкая, Ярославская губ.

КАЛАВАНКА. 1. То же, что чаша, глиняная, с низкими бортами, расширяющаяся кверху. Томская губ.

2. То же, что *миска*, глиняная, для варки варенья. Томская губ.

КАЛГАН.

1. То же, что *ковш*, небольшой, долбленный из дерева, для питья воды или кваса.

Владимирская, Самарская, Тверская, Ярославская губ., Ставропольский край.

2. То же, что *чаша*, грубой работы, выдолбленная из дерева или изготовленная из глины, для еды, для формовки теста перед сажанием хлебов в печь, для крошения мяса и т. п.

В Тульской губ. калганом называли деревянную чашку под кашу для детей.

Владимирская, Воронежская, Костромская, Курская, Петербургская, Рязанская, Смоленская, Тамбовская, Тверская, Тульская губ.

3. То же, что *блюдо*, небольшое, деревянное, грубой ручной работы, в нем толкли сало, ели щи, кашу.

Воронежская, Курская, Рязанская, Тамбовская, Тверская, Томская губ.

4. То же, что *миска*, выдолбленная из дерева или выполненная из глины, для еды, валянья хлебов, приготовления сала для щей и т. д. Калганом называли старинную казачью семейную миску на Дону.

Владимирская, Воронежская, Екатеринбургская, Калужская, Курская, Московская, Саратовская, Тверская губ.

5. То же, что *кружка*, выдолбленная из дерева. Смоленская губ.

КАЛИТА.

- **1.** Заплечный мешок или сума из ткани или кожи на вздержке, с одной или двумя лямками, для переноса клади, денег, продуктов.
- 2. Прямоугольный карман для денег, подвешенный к поясу.

В народном творчестве о **калите** существуют загадки: «Есть в калите, так есть и на куте» (деньги и гости), поговорки: «Скупой собирает, а черт калиту шьет», «За вдовою (за сиротою) сам Бог с калитою».

См. зепь, киса, сума, торба.

КАЛЬ.

1. Мешочек из ткани, затягивавшийся на вздержку.

2. То же, что корзина, плетенная из лозы или дранки, с ручкой.

В том и другом случае использовалась для укладывания бабок (игральных костей). Архангельская губ.

КАМБРЫК. То же, что *чайник*. Новгородская губ.

КАМЕНКА. То же, что *чаша*. Терские казаки.

КАМКА. Название чашки чайной в Усть-Цылеме Архангельской губ. В 40-е гг. XX в. термин камка употреблялся только пожилыми людьми, остальными был заменен на «чашка». См. чашка чайная.

КАМУШКА. 1. То же, что *чаша*. Тульская губ.

2. То же, что *блюдо*, долбленное из дерева. Тамбовская губ.

3. То же, что *шайка*, металлическая или деревянная бондарной работы, с невысокими бортами и ручками, для мытья в бане. Симбирская губ.

КАНДЕЯ. 1. То же, что *ендова*.

Вятская, Нижегородская, Рязанская, Смоленская, Тамбовская, Тверская губ.

2. То же, что чаша, небольшого размера, из дерева или глины, иногда с ручкой, использовалась для питья кваса, перетапливания масла и подачи его на стол.

Брянская, Нижегородская, Пензенская, Рязанская, Тамбовская, Тверская губ.

3. То же, что *кружка*. Смоленская губ.

КАНОПКА. То же, что *кружка*. Псковская губ.

КАНЬКА. То же, что *кружка* из дерева. Архангельская губ.

КАПТАРЬ. То же, что скобкарь.

КАПТУРА. То же, что кисет. Енисейская губ.

КАПТУХ. То же, что *ясли*.

КАПТЮРЬ. То же, что кисет.

КАПЧУК. То же, что *кисет*.

KAPA.

1. Четыре деревянные круглые *тарелки*, соединенные вместе, в них складывались кости во время еды.

Архангельская губ.

См. тарелка.

2. Деревянное блюдо, обычно имеющее форму многоугольника, с которого поморы едят на судах.

Архангельская губ.

3. То же, что *плошка 1*. Петербургская губ.

КАРАВАЙНИЦА Форма для выпечки каравая в виде глиняного сосуда с широким, круглым дном, таким же верхом и прямыми стенками. Размеры каравайницы могли быть различными, обычно ее диаметр был 30-35 см, высота — около 40-45 см. На дне каравайницы были выбиты штампом узоры, растения, птицы, которые отпечатывались на верхней поверхности каравая. Такие караваи изготавливались в южных губерниях Европейской России на свадьбы. Подготовка теста для каравая, его выпечка рассматривались как сложное ритуальное действие. В нем принимали участие молодые замужние женщины, счастливые в браке, имевшие хороших, здоровых детей. При замешивании теста, растопке печи, помещении в нее формы с тестом, вынимании готового каравая женщины исполняли заклинательные песни с пожеланиями выпечь вместе с караваем счастливую жизнь новой семейной пары.

КАРАСИНКА. То же, что *лампа керосиновая*. Костромская, Новгородская, Ярославская губ.

КАРАФИРЬ. То же, что *графин*. Казаки-некрасовцы.

КАРВАТКА. 1. То же, что *кружка*. Калужская губ. 2. То же, что *рюмка*.

Новороссийск.

3. То же, что *бутылка*, по объему равная *штофу*. Калужская губ.

КАРГА. То же, что *чаша*. Нижегородская губ.

КАРГАЧ. То же, что *ухват*.

КАРЕС. Сосуд из посудной тыквы для черпания воды и вина. Ставропольский край.

КАРМАН (НАСТЕННИК). Мешочек из ткани прямоугольной формы или с закругленной нижней частью для хранения хозяйственных мелочей: ниток, иголок, наперстков. По краю украшается воланом. Прибивается к стене избы. Русское Забайкалье.

КАРНАЧИК. То же, что нож, с узким, сточившимся лезвием.

КАРОБКА. То же, что *ложка*. Курская губ.

КАТАЛКА. 1. То же, что чаша, изготовленная из дерева, для формовки пирожков, булок, хлеба. Архангельская, Вологодская губ. 2. То же, что рубель.

каток. 1 (ПОЛОЗКИ, ПОКОТОК). Деревянный круглый валик, укрепленный на длинной ручке, предназначенный для подкатывания под ухват, чтобы легче было передвигать чугуны и горшки и не держать на весу тяжелую посуду с пищей. Архангельская, Брянская, Владимирская, Вятская, Курская, Олонецкая, Пензенская, Петербургская, Рязанская, Тверская, Тульская губ., Сибирь. 2. Палка для наматывания белья при его разглаживании (катании) рубелем.

КАЧА. То же, что кочерга. Архангельская губ.

КАШЕВАР (КАШЕВАРНЯ). Деревянное устройство для приготовления пищи на костре. **Кашевар** представляет собой две жерди с перекладиной, на которую вешали котелок или чайник. Южный Урал.

КАШЕВАРНЯ 188

КАШЕВАРНЯ. То же, что *кашевар*. Воронежская губ.

КАШНИЦА. 1. То же, что *поварешка*, сделанная из дерева, для выкладывания каши на блюдо.

Воронежская губ.

2. То же, что *рюмка*. Так называли последнюю рюмку вина на свадьбе, перед которой съедали кашу, а после нее — кисель. Затем все расходились по домам.

Пинежский у., Архангельская губ.

КВАШЕННИК. 1. Скатерть, кусок холщовой ткани, которым закрывают *квашню* с тестом при его брожении, чтобы из него не выходила углекислота, участвующая в скисании теста. Наряду с квашенником для этой цели используется плотно подогнанная к *квашне* деревянная крышка.

Распространен повсеместно.

2. То же, что нож, кухонный, предназначенный для соскабливания теста с квашни.

Архангельская, Вологодская, Вятская, Екатеринбургская, Пермская, Тобольская, Томская, Ярославская губ., Сибирь.

КВАШНЯ

(ДЕЖА, ДЕЖКА 1, КВАШОНКА 1). Посуда для заквашивания теста, глиняная или деревянная. Деревянная изготавливались из липы, осины,

дуба. Она могла быть выдолблена из цельного куска дерева или быть бондарной, т. е. составленной из дощечек — клепок, плотно пригнанных друг к другу и перетянутых обручами из дерева или железа.

Квашни были круглыми в сечении с расширяющимися к верхнему краю стенками. Высота колебалась от 50 до 100 см, диаметр верха — от 60 до 120 см. Большие размеры квашни были обусловлены обычаем выпекать хлеб на всю семью на неделю вперед.

В квашне приготавливалось тесто в основном для выпечки хлеба. Хлебом же русские крес-

Квашня

189 КВАШНЯ

тьяне называли, как правило, кислый ржаной хлеб, иногда кислый ячменный. Пшеничный чаще назывался булкой, но имел й много других названий. Тесто для булок, пирогов, блинов, выпекавшихся только к праздникам, ставилось обычно в *опарнике*, меньшем по размеру, чем квашня. Пресное тесто — сочень — замешивалось в *ночвах*.

Опара, состоявшая из воды, закваски и половины необходимой для теста муки, замешивалась рукой или *мутовкой*. Тесто месили только рукой, смачивая ее водой. Между разведением опары и замешиванием теста проходило восемь часов, в которые опара бродила. Хорошо вымешанное тесто бродило два часа. **Квашня** при этом всегда была плотно закрыта крышкой или тканью.

Квашня, будучи предметом утилитарного назначения, наделялась в то же время символическим смыслом: она считалась символом плодородия, плодовитости, производящей силы. Вероятно, это объяснялось общей символической значимостью хлеба, который вызревал в **квашне**. Эта функция **квашни** выступала на первый план в обрядах, связанных со строительством дома и переездом в него, в свадебных обрядах.

В обрядах, связанных со строительством нового дома, она использовалась дважды. В северных губерниях Европейской России в день поднятия матицы на сруб хозяйка будущего дома в небольшой квашонке творила тесто, а затем ставила ее на некоторое время на уже поднятую плотниками матицу. При переезде в только что построенный дом первой вносили квашню с опарой, приготовленной в старой избе. Пекли хлеб в новой избе. Считалось, что это должно принести счастье, богатство дому и семье.

В свадебном ритуале квашня также играла важную роль, особенно у русских южных губерний Европейской России. Квашня выступала на первый план в обряде «посада невесты». Он проводился в день или накануне дня венчания в доме невесты, в присутствии жениха. Невесте полагалось сесть на перевернутую квашню, чтобы быть плодовитой в браке. Интересные ритуальные действия с квашней проводились также при выпечке каравая в доме невесты.

Замесив тесто, поставив каравай в печь, женщины торжественно носили квашню по хате, подбрасывая ее вверх, пели песни, в которых просили печь дать им хороший каравай. Эти действия также осмыслялись как способ передачи молодым плодовитости, производящей силы. Любопытным был обряд очищения квашни, проводившийся в Курской и Черниговской губ. Русские крестьяне квашню мыли обычно один раз в год, так как остатки теста, как уже говорилось выше, были необходимы в качестве закваски. В Курской и Черниговской губ. это гигиеническое по своему смыслу действие превратилось в своеобразный ритуал. Оно было приурочено к определенным датам народного календаря: к крещенскому сочельнику, к кануну Нового года, к чистому четвергу на Страстной неделе. Квашню мыли, чистили, окуривали хмелем, обвязывали поясом или полотением. Затем ее выносили до восхода солнца на улицу или ставили в избе на стол, перевернув вверх дном. На дно устанавливали хлеб и соль. Считалось, что благодаря этим магическим действиям хлеб будет всегда удаваться, а у хозяйки не будут болеть руки.

Квашня в народных песнях, гаданиях была символом замужества. Например, в святки девушки надевали **квашню** на голову и старались выйти со двора на улицу. Если они заходили через открытые ворота — замужество состоится, если ворота оказывались закрытыми, то свадьбу вряд ли стоило ждать.

Термин **квашня** был распространен по всей России наряду с термином *дежа*.

КВАШОНКА. 1. То же, что *квашня*, но маленьких размеров. 2. Деревянная утварь для приготовления простокваши, кваса, замачивания на зиму ягод, заквашивания капусты.

Распространена по всей России.

См. кадка.

КВАШОННИК. То же, что *веселка*. Урал.

КЕВУЛЬ. То же, что *поварешка*. Тобольская губ.

КЕЛИХ. То же, что *рюмка*, употребляемая для водки. Смоленская губ.

КЕЛИШЕК. То же, что рюмка.

КЕЛЮХ. То же, что *рюмка*.

Брянская, Владимирская губ.

КЕМЬЯ. То же, что *корыто*.

Термин был распространен в Смоленской губ.

КЕРЖАНКА. 1. То же, что *ложка*, сделанная из клена. Белозерский у., Новгородская губ. 2. То же, что чаша.

 то же, что чаша Нижегородская губ.

КИДКА. То же, что фильтр. Термин был распространен в Енисейской губ.

КИЛЯВОЧКА. То же, что *рюмка*, небольшого размера. Петербургская, Олонецкая губ.

КИЛЯЖКА. То же, что *рюмка*, но большого размера. Петрозаводский у., Олонецкая губ.

КИНЖАЛ. То же, что *нож*. Любой большой *нож*. Петербургская губ.

КИНКА. То же, что *кочерга*. Иркутская губ.

КИПЯТИЛЬНИК. То же, что *самовар*. Ярославская губ.

КИРЛЯГА. Берестяной ковшик для воды. Архангельская губ. См. *черпак*.

КИСА.

 Заплечный мешок, сшитый из кожи, меха диких и домашних животных, оленя, шкуры тюленя, нерпы, сукна или холста, затягивающийся наверху шнурком или веревкой, использовался для переноса различной клади. На севере Европейской России старинные кисы шили из выдубленной телячьей шкуры, сшитой мехом наружу, что хорошо предохраняло от сырости продукты, одежду, которые промысловики брали с собой на морскую охоту, рыбную ловлю, в лес, дальнюю дорогу. В кису «портные складывали употребляемые ими инструменты

KMCETIEBKA 192

при переходе из деревни в деревню...» — это свидетельство из Орловской губ. начала XX в. Мешок из шкур и выделанной кожи — один из древнейших видов вместилищ, встречающихся и в XX в. у многих народов мира. Скорей всего, киса была заимствована русскими у коренных народов севера Европейской России и Сибири.

Термин встречается в Архангельской, Олонецкой, Вологодской, Вятской, Ярославской, Костромской, Симбирской, Калужской, Казанской, Пермской, Саратовской, Тамбовской, Воронежской губ.

- 2. Мешок для школьных учебников, шился обычно из холста, реже из кожи. Так же в Саратовской губ. еще в середине XIX в. называли мешок для переноски просвир.
- 3. Кожаный карман, мошна, использовался для хранения денег.
- **КИСЕЛЁВКА.** Палка с загнутым концом для размешивания кипящего киселя. Псковская, Смоленская губ.
- **КИСЕЛЬНИЦА.** Посуда для киселя, представляет собой чашу или *миску* на невысоком *поддоне* с находящимся внутри нее полым цилиндром. **Кисельницы** могли быть глиняные, покрытые поливой, чугунного каслинского литья, деревянные точеные, иногда окрашенные с росписью, жестяные фабричной работы.

Употреблялись кисельницы в зажиточных крестьянских хозяйствах; в более бедных овсяные, пшеничные, ягодные и гороховые кисели разливали в обычные миски, а перед едой застывшую массу выкладывали на марелку и ели ложками. Кисель часто использовался как последнее блюдо, означающее конец трапезы. В этом случае он носил название «выгонщик». Съев его, гости шли пить чай с блинами или другой выпечкой.

В XIX в. в центральных губерниях пользовались глиняными кисельницами, в Пермской — чугунными, в северных губерниях — деревянными.

КИСЕТ (КАЗИЧКА, КАПТУРА, КАПТЮРЬ, КАПЧУК). Мешочек из ткани, кожи, прямоугольной

193 КЛЕПИК



формы. Верхний край его завязывался или задергивался при помощи вздержки. Использовался для хранения табака, трубки, спичек. шался вышивкой и аппликацией. Наибольшей декоративностью отличались кисеты, служившие подарками молодым парням и женихам. Термин получил распространение на всей тер-Европейской ритории России.

Кисеты

КИТА. То же, что фильтр.

Термин был распространен в Вологодской губ.

КИТАЕЧКА. То же, что чаша для еды, которую брали с собой во время полевых работ, на покос. Сибирь.

КИЧЙГА. 1 (ПРАВНИК, ПРАЛО). Приспособление для полоскания белья на реке в зимнее и летнее время, изготавливалось из ствола дерева с комлем. Комель обрабатывался в виде короткой широкой лопатки, ствол — в виде длинной рукояти. Белье наматывалось на лопасть и опу-

скалось в воду.

Северные губернии Европейской России.

2. То же, что *валек 2,* для выколачивания белья. 3. То же, что *кочерга*.

Архангельская губ.

КЛАДЕНЕЦ. То же, что *нож*, но большого размера, которым резали скотину.

Псковская, Тверская губ.

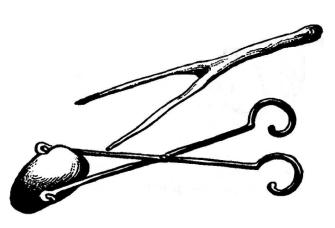
КЛЕПИК. 1. То же, что *нож*, употребляемый для обработки рыбы и морского зверя, для щепания лучины, выделки деревянной посуды, в гончарном и сапожном ремесле.

2. То же, что *нож*, сточенный от длительного употребления, тупой *нож*.

Архангельская, Владимирская, Вятская, Екатеринбургская, Костромская, Московская, Нижегородская, Новгородская, Псковская, Олонецкая, Тверская, Ярославская губ.

КЛЕЩИ

(ЖЛУК 2). Приспособление для опускания раскаленных камней — «пожогов» — в воду при варке пищи, приготовлении пива, кипячении



Клещи

воды, изготавливалось из кованого железа, на длинной деревянной рукояти. Обычай варить пищу, подогревать опуская в деревянную кадку или глиняную корчагу нагретые на огне камни, очень древний, был широко распространен в Европе.

Русские крестьяне с помощью камней нагревали воду для

бани, для стирки белья. Очень часто этим способом варили в деревянных чанах пиво. При варке пива камни опускали в воду постепенно, чтобы пиво не убежало. В некоторых северных деревнях камни укладывали в горшок с картофелем и водой, сверху прикрывая все это пустым горшком. В Вологодской обл. с помощью камней варили для поминальной трапезы овсяный кисель.

КЛЮКА

(КЛЮШКА). 1. То же, что кочерга.

Повсеместно.

2. То же, что сковородник.

Владимирская, Ивановская губ., Новосибирская обл.

3. *Совок* металлический для выгребания угля и золы.

Пермская губ.

См. совок.

КЛЮШКА То же, что *клюка 1, 2, 3*.

КЛЯП. То же, что нож.

КНЕК. То же, что *ухват*.

КНУТ. То же, что рюмка. Последняя рюмка вина на

дорогу; *рюмка* «на посошок».

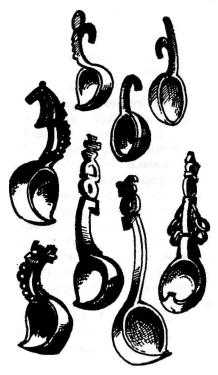
КОБЗАРИК. То же, что ковш, деревянный, маленького раз-

мера.

Кандиковский у., Вологодская губ.

KOBIII

(БАРГАЛИК, ВОСЬМЕРИК, ЖЕЛЕЗНИК, КАЛГАН), КОБЗАРИК, КОВШИК 1, КОЖУЧОК, КОЛЫШКА, КОЛЮХ, КОНЮХ, КОРАЗ, КОРЕЦ 1, КОРОБИЧКА, КОРОЧКА, КОРЯГА. 1, КУБЫШКА 1, КУТЕЙНИЦА, ЛАПЁШКА 1, ЛЕБЕДОК, НАЛИВКА. 1, НОСАЧОК, ОБКАЧ, ПИТУШКА, ПОТАКОВКА, ЧЕРНИЛО, ЧЕРПАК 1, ЧЕТВЕРИК, ЧУМ 1, ЯНГА). Сосуд округлой фор-



мы с ручкой, выполненный из дерева (березы, ольхи, осины), бересты, реже — глины, металла (железа, меди, серебра), для питья пива, браги, кваса, воды, для разливания жидкостей, для насыпания крупы, муки и т. д.

Деревянные ковши изготовлялись из целого куска дерева, корневища (коренные), капа (каповые, репчатые) в долблено-резной технике, с помощью тесла, скобеля, резца и ножа. **Ковши,** сделанные из корневища, получили название «коренные» или «корцы».

Деревянный ковш представляет собой чашу ладьевидной формы, которой придавался вид плывущей птицы (утки, лебедя) или коня, с ручкой различных очертаний. В соответствии с формой ковшей выработались их определенные типы: северные ковши, московские, Козьмодемьянские, тверские, ярославско-костром-

ские. Особенно выделялись северные ковши — «наливки» и Козьмодемьянские ковши — черпаки небольшого размера.

Ковши

Московскими столовыми ковшами называют типичные ладьевидные ковши, сделанные из дерева или капа, известные в Московской Руси в XVI—XVII вв. Такой ковш имеет плоское дно, килевидный нос и горизонтальную рукоять («полку») на поднимающейся над туловом неширокой шейке. По краю ковш украшался растительным орнаментом. Часто на московских ковшах ставилась дата их изготовления.

Козьмодемьянские ковши, выдолбленные из липы, отличаясь от московских большим размером и глубиной (некоторые из них вмещали до 2—3-х ведер), были близки им по форме: они имели круглое ладьевидное тулово с выступающим острым носом и листовидной, срезанной по углам рукоятью, а также местной деталью конструктивного характера — прорезной петлей над данной ручкой («полкой»), необходимой из-за большого объема ковша. Московская форма ковша появилась в Козьмодемьянске при посредстве стрельцов-ремесленникоторые входили в местный гарнизон. Наиболее ранние из Козьмодемьянских ковшей относятся к середине XVI в. В XVII—XVIII вв. окрашивались в темно-красный цвет украшались по венцу широкой черной каймой с надписью. Такого вида ковши принадлежали в основном зажиточным крестьянам. Козьмодемьянские ковши — черпаки XVIII— XIX вв. — имели форму чашки с округлым, чуть уплощенным дном, заостренным носом, который переходит в рукоять с прорезной петлей и крючком для подвешивания ковша. Рукоять могла быть украшена прямоугольной пластиной с прорезями и заканчивалась резным коньком, реже — птицей. Вид малых ковшей широко распространился среди народов Поволжья и Сибири.

Тверские ковши, известные с XVI в., выдолбленные из корня дерева и имеющие форму ладьи, характеризуются более вытянутым в ширину, чем в длину, туловом, с широкой фронтальной стороной, декорированной резьбой в виде крестиков, лунок, черточек, кружков, трав, подобий солнца. Тулово завершается с одной стороны двумя или тремя конскими головами на

поднимающейся узкой шейке (отсюда бытование среди местных крестьян названия ковша — «конюх», «конюк», «конюха», «конюшек», «конюшок»), а с другой стороны — массивной граненой рукоятью в форме «стебля», орнаментированной контурной резьбой. Производство тверских ковшей продолжалось и в XIX в. Ярославско-костромские ковши XVIII в., оставаясь ладьевидной формы, приобретают значительные особенности: их отличает тулово в виде куба или глубокой круглой чаши с загнутыми внутрь краями, заканчивающееся стилизованной поднятой головой птицы или коня, на невысоком поддоне и массивная рукоять в виде петли или дуги. Ковши украшались несложной резьбой или росписью. К XIX в. происходит упрощение формы ковша, выразившееся в исчезновении декора и сохранении лишь конструктивных особенностей.

Малые северные ковши — черпаки XVII—XIX вв. (до XIX в. сохранившие древнерусское название «налевки», или с XVI в. — «наливки» и имевшие различные наименования: налевка, наливочка, наливуха, черпак, черпалка, черпало, черпальник, черпальце, черпушка), изготовлялись вологодскими мастерами и служили для зачерпывания из больших ковшей. Их особенностью является ладьевидная форма, сферическое дно и рукоятка в виде дужки, украшенной прорезью, в которой преобладали уточки.

В XVI—XVIII вв. ковши использовались наравне со скобкарями, братинами и ендовами во время праздников и прихода гостей. К концу XIX в. в связи с прекращением производства ковшей изменилось и их назначение: ковш из праздничной посуды превратился в повседневную для кваса и воды, также упростилась и их форма. Ковшами в обиходе назывались и другие сосуды для питья, например чарка. корцы, представлявшие собой чаши различного объема с удлиненной ручкой, употреблялись как мера жидкостей, зернового хлеба и меда («четверик», «восьмерик»), из них пили, ими зачерпывали воду, насыпали крупу и муку.

Ковши в недавнем прошлом употреблялись в качестве обрядовой посуды. Во Владимирской

губ., собравшись в доме невесты перед отъездом в церковь, дружка подводил молодых к столу, где сидела «кукла» — переодетая родственница невесты, не уходившая до тех пор, пока не получала денег. Выкупая место, дружка брал ковш квасу, опускал на дно монеты — грош копейку — и говорил кукле: «Попей-ка, попей-ка, на дне-то найдешь копейку. А побольше попьешь, еще грош найдешь». Выпив квас, кукла уступала место жениху и невесте, которые садились на бараньи шубы. Посадив присутствующих за стол, дружка произносил «для потехи» речь, обращаясь к незамужним девушкам, затем к повару, предлагая ему выпить квас, не касаясь руками ковша. Кроме того, в Вологодской губ. при входе в сени дома невесты дружка три раза зачерпывал пиво ковшом и выливал его обратно, с каждым разом поднимая ковш выше. В этом случае пиво было жертвой, с помощью которой создавался образ разрушения старого и создания нового. Данный момент обряда отмечен в приговоре дружки:

И сливать пиво натрое, Первый раз ниже, Второй раз повыше, А третий раз и того повыше!

В Вятской губ. в субботу на масленичной неделе существовал обычай «целовник», когда деревенские парни ездили целовать молодушек, живших замужем первую масленицу; молодая должна была поднести каждому из гостей ковш пива; гость, выпивая пиво, трижды целовался с молодой женщиной.

В Семенов день — 1 сентября (14 сентября), при переселении в новый дом, тесть присылал зятю коня, которого встречали с поклонами, кормили ячменем и пшеницей из рукавицы, а в конюшне поили медовой водой из ковша. Ковши употребляли во время общественных молений, проходивших весной в поле перед посевом или после сбора урожая.

Использовали ковши и при лечении детей — приносили ключевой воды в ковше и чайной ложкой обливали икону Тихона, чтобы вода стекала в ковши, после чего этой водой мыли

ребенка; чтобы избавиться от дурного глаза, бросали в ковш с водою три угля, наговаривали на воду и обмывали ею пострадавшего.

Про **ковш** говорили: «Душа дороже ковша; ковш беды ладит»; «Мутно на душе, что нет пива в ковше»; «Попал с ковшом на брагу!»; загадывали загадки: «Щука в море, хвост на заборе» (ковш).

КОВШ ПИТИЙ. Круглый ковш для питья.

Московская губ.

См. ковш.

КОВШ ПЛАВНОЙ. *КОВШ* представлял собой ладью с фигурной ручкой. Служил для черпанья напитка из большого сосуда, «плавал» в нем. Московская губ.

См. ковш.

ковшик.

1. Сосуд небольшого размера с рукоятью, изготовленный из дерева, для питья и черпанья жидкостей.

Повсеместно.

См. ковш.

2. То же, что *поварешка*, деревянная, для вынимания пельменей из кипящего бульона. Вятская, Пермская губ., Урал, Сибирь.

коёк. То же, что шумовка.

КОЖУЧОК. То же, что ковш, берестяной, для питья воды. Олонецкая губ.

КОЖУШОК. То же, что *трубка курительная*, небольшая, самодельная, деревянная, изогнутая под прямым углом, часто расширяющаяся кверху, с крышкой или без нее. При использовании насаживалась на короткий круглый мундштук с отверстием в середине. Енисейская губ.

КОЗЛА. Тренога из жердей и палок для костра. Пермская губ.

КОКОВКА. То же, что *ложка*, деревянная, с обточенным, граненым и фигурным черенком, имеющим на конце шарообразное утолщение — «головку». Нижегородская губ.

KOKOPIOKA 200

КОКОРЮКА То же, что *кочерга*, деревянная, предназначенная для перемешивания углей в каменке бани. Вологодская губ.

КОЛБА. То же, что *бутылка*. Большая (10-литровая) стеклянная бутыль с туловом в форме шара. Калужская губ.

КОЛГАН. То же, что *корыто*. Владимирская, Тверская губ.

КОЛДА То же, что *корыто*. Пензенская, Саратовская, Симбирская губ.

КОЛОДА
 Утварь для кормления домашних животных, выдолбленная из ствола дерева, прямоугольной формы, с плоским дном и прямыми невысокими стенками. Длина колоды могла достигать 2 м. Распространена по всей России.
 Небольшая деревянная емкость с высокими стенками для холодной воды, использовалась при мытье в бане. Колода стояла у стены, противоположной печке-каменке.

КОЛОДЕЙ. То же, что *нож*, большой кухонный, с деревянным черенком. Тульская губ., Дон.

Распространена по всей России.

КОЛОДЕЯ. Пресноводная губка (бодяга). Использовалась девушками с 12—13 лет и до замужества для нанесения на щеки румян. Тверская губ.

КОЛОДЧИК. То же, что *солонка*, изготовленная из дерева методом долбления. Вологодская губ.

КОЛОСНИКИ. То же, что фильтр. Тверская, Ярославская губ.

КОЛОТИК. То же, что *нож*, длинный, с узким лезвием, которым закалывали скот. Саратовская губ.

КОЛОТИЛКА. То же, что валек 1. Екатеринбургская губ. **КОЛПАК.** То же, что *чаша*, большая, деревянная, для питья пива. Архангельская, Псковская губ.

КОЛУПАРЬ. Глубокая, с круглым черпаком, большого размера *ложка*, изготовленная из железа, для меда и масла. Архангельская губ.

КОЛЧУЖКА. То же, что *миска*, деревянная, детская. Воронежская губ.

КОЛЫШКА. То же, что *ковш*, берестяной, для питья. Калязинский у., Тверская губ.

КОЛЮХ. То же, что *ковш*. Новгородская губ.

КОЛЮШКА. 1. То же, что *чаша*. Белозерский у., Новгородская губ. 2. То же, что *плошка 1,* изготовленная из дерева. Новгородская губ.

КОМЕЙКА, То же, что *корыто*. Смоленская губ.

КОМЯГА. То же, что корыто. Европейская Россия, Сибирь.

коноб.

1. То же, что жбан.
Владимирская, Воронежская, Калужская, Новгородская, Псковская, Саратовская губ.
2. То же, что кружка.
Воронежская, Екатеринбургская, Новгородская, Тульская губ.
3. То же, что стопа.

коновка. То же, что жбан.

КОНЮХ. То же, что *ковш*. Архангельская, Владимирская, Нижегородская, Тверская, Ярославская губ.

КОНЮХА. То же, что *кружка*. Тверская губ.

КОНЯГА. То же, что *корыто*. Вологодская губ.

КОПАЛКА То же, что *ложка*, большая, деревянная, для вынимания застывшего меда. Новгородская обл.

КОПАН. То же, что *кочерга*, деревянная. Орловская губ.

КОПКАРЬ. То же, что скобкарь.

КОПТИЛКА (ГАСИК, ГАСНИК 1, КУРИЛКА, КУРУШКА). Осветительный прибор в виде небольшого (высотой 10—15 см) стеклянного или жестяного резервуара с керосином, закрывающегося наверху металлической втулкой или крышкой с трубочкой для фитиля, без стекла. Название произошло из-за распространения от пламени удушливой копоти. Коптилка давала мало света, но была экономична, поскольку для нее требовалось очень мало керосина. Термин был распространен повсеместно.

КОПЫСТКА. Продолговатая лопаточка на длинной палке для размешивания какой-либо пищи. О копыстке говорится в песне:

А мы твоей шабельки (сабельки) не боимся, Твоя шабелька — копыстка.

Брянская, Тульская губ.

КОПЫЧ. То же, что *лопата хлебная*. Калужская губ.

КОРАЗ. То же, что ковш. Астраханская губ.

КОРЕНЕВКА (КОРЕНЕНКА, КОРЕНИК, КОРНЕВАТКА, КОР-НЯТКА). Общее наименование посуды различного назначения, плетенной из корней и веток, в разных русских говорах. Например: «А вот с кореником мы по ягоды ходим» — Восточная Сибирь; на северо-западе Европейской России — это короб с крышкой; в Тверской губ. плетенная из корня воронка, а также плетеная сферическая емкость для валяния хлеба.

КОРЕНЕНКА. То же, что кореневка.

кореник. То же, что кореневка.

КОРЕНИЧОК. Круглая емкость с крышкой, сплетенная из корней. Использовался в качестве укладки для домашних вещей и одежды. Термин был распространен по всей России.

КОРЕНУШКА. 1. То же, что солонка.

Тверская губ.

2. То же, что *ложка*. Красноярский край.

корень. То же, что кочерга.

Термин распространен в Тверской губ.

КОРЕЦ

(КОРНЕВИК). 1. То же, что ковш, изготовленный из корневища дерева, имеющий различную форму и размеры.

Распространен повсеместно.

2. То же, что *чаша*, сплетенная из древесных корней или выдолбленная из корня дерева, для разных надобностей.

Термин распространен повсеместно.

- 3. То же, что *тарелка*, глубокая, выдолбленная из корня дерева.
- 4. То же, что *блюдо*, выдолбленное из корней дерева, для жидких кушаний.

Екатеринбургская, Ярославская губ.

5. То же, что миска, деревянная.

Архангельская губ.

- 6. То же, что *кружка*, жестяная, для питья воды. Воронежская, Брянская губ.
- 7. То же, что *кубок*, предназначенный для питья волы.

Область Войска Донского.

- 8. То же, что *чарка,* деревянная, с ручкой. Южные губ.
- 9. То же, что поварешка.

КОРЗИНА

1 (КАЛЬ 2). Емкость с ручкой или с двумя ручками для сбора ягод, грибов, плодов, овощей, орехов, переноса и хранения различных запасов — сена, травы, листьев, а также предметов домашнего обихода. Корзины изготавливали из пласта коры, плетенные из коры, корня, веток, дранки, соломы, стеблей, они могли быть прямоугольные, квадратные, овальные, полусферические, с открытым верхом и закрытым, с крышками также различной конструкции или без крышек. В целом «корзина» — это общерусское название емкости, которая в каждом крае имела свои особенности в изготовлении и внешнем виле.



Корзины

См. бурак, кужня, набирка, мостина, пестерь, туес, кошелек и др. Выражение «подниматься из кор-

ниматься из корзины» в Архангельской губ. означало «начинать жить, прося милостыню».

Отправляясь в лес за ягодами и грибами, девушки гадали, подбрасы-

вая вверх пустые корзины: если корзина падала на землю дном, это означало, что будет полной, если набок, то наполовину, а если вверх дном, то пустой.

2. Столовая **корзина**, представляет собой плетеную тарелку для хлеба в 70-е гг. XX в. Иркутская обл.

КОРМОВКА. То же, что зобня 1, 2, 3. Псковская, Тверская губ.

КОРМУШКА. То же, что корыто. Европейская Россия, Сибирь.

КОРМЯГА. То же, что корыто.

Урал, Среднее Поволжье.

КОРНЕВАТКА. То же, что кореневка.

КОРНЕВИК. То же, что корец 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9.

корнятка. То же, что кореневка.

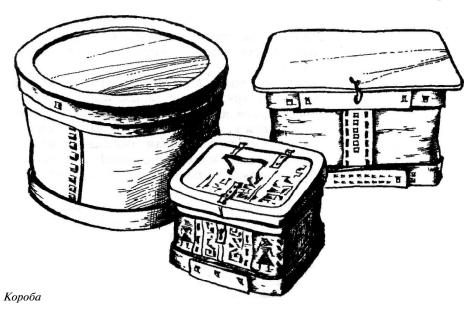
КОРОБ (КОРОБЕЙКА, КОРОБЕЮШКА, КОРОБИША, КОРОВОЙ, КОРОБОЙКА, КОРОВЬЯ). Емкость для хранения и перевозки мелкого домашнего скарба, одежды, книг.

Изготавливался из гнутого осинового, липового луба в виде высокого цилиндра с навесной деревянной или надевающейся сверху крышки или прямоугольного ящика с закругленными углами, с навесной плоской или выпуклой крышкой. Довольно широко были распространены

также короба овальные в сечении, с крышками, как у цилиндрического короба.

Днища коробов делались из тонких дощечек и вставлялись в специальный паз стенок, где укреплялись деревянными штифтами, прошивались мочалом, лыком, корнем сосны. При изготовлении коробов полоса луба предварительно распаривалась, насекалась с внутренней стороны в местах сгиба, после чего сгибалась. Концы накладывались друг на друга и прошивались мочалом, корнем и т. п. Концы могли быть фигурно вырезаны таким образом, что при наложении соединялись между собой в замок и для прочности также прошивались древесными материалами.

Короба прямоугольной формы с заоваленными углами зачастую оковывались металлическими полосами. Они могли иметь простую оковку из гладких вертикальных полос черного или луженого (белого) железа и декоративную оковку из полос просечного железа, т. е. полос со сквозным узором. Иногда окованные полосами металла короба дополнительно украшались металлическими просечными накладками по углам в верхней плоскости крышки или около ключевины. Под железную оковку таких коробов



часто подкладывалась светлая или окрашенная в зеленый цвет слюда.

Короба с декоративной оковкой, с подкладкой слюды были распространены в XVII — первой половине XVIII в. Их изготавливали мастера Великого Устюга, крупнейшего ремесленного и торгового центра севера Европейской России. В последующие полтора столетия такие короба уже не производились. Предпочтение отдавалось коробам с оковкой гладкими металлическими полосами, образующими клетку.

Наряду с **коробами**, декорированными металлом, были широко распространены **короба**, украшенные росписью.

Короба в отличие от ларцов и подголовников, орнаментировавшихся красками изнутри внутренней стороне крышки), покрывались росписью снаружи: на боковых стенках и верхней плоскости крышки. Роспись делалась обычно темперными красками по промазанной несколько раз олифой поверхности лубяного короба. В XVII — первой половине XVIII в. расписные короба делались в Великом Устюге, а также в Выгорецком старообрядческом монастыре на территории современной Карелии. Особенно славились великоустюгские изделия. Для них была характерна графическая манера росписи: линия в орнаменте была главной, цвет имел лишь дополнительное значение. Узоры росписи напоминали нарисованную и раскрашенную картинку.

Мир, который живописец изображал на коробах, был ярким, счастливым, фантастическим, рассказывающим о заморских зверях, невиданных цветах, счастливых, веселых, сильных людях. Особенно любили изображать на коробах молодцов и девиц, с кубками в поднятых руках, героев былин, исторических преданий, легенд, скачущих на конях, освобождающих плененных девиц, побеждающих врагов.

В росписи этого времени встречались также композиции, главными персонажами которых были фантастические звери и птицы: единорог, кентавр, птица сирин и птица алконост, а также птицы и звери, воспринимавшиеся людьми как фантастические: лев, барс, попутай.

Все эти занимательные картинки были увиты, переплетены растительными побегами, крупными цветами, плодами граната и т. п.

Во второй половине XVIII—XIX в. расписные короба изготавливались в Архангельской. Вологодской, Вятской, Пермской, Нижегородской губ. Особенным спросом у крестьян пользовались короба, сделанные и расписанные мастерами сел и деревень, расположенных по течению рек Северная Двина, Пинега, Мезень. Северодвинские короба расписывались красной, зеленой, желтой краской по охристо-золотистому фону в графической манере. Основу росписи составлял растительный узор из переплетающихся стеблей, листьев, цветов. Как и раньше, многие коровья расписывались фигурами львов, сиринов, единорогов. Однако на изделиях XIX в. художники часто изображали сценки из реальной жизни крестьян. Так, на коробе для приданого изображались женщина и мужчина в окружении домашних животных и птиц, работающие в поле люди.

Очень интересны **короба**, расписанные мастерами с. Палащелье на р. Мезени: на краснокоричневом фоне черной краской наносился геометрический узор, составленный из квадратов, ромбов, зигзагов.

Естественно, что короба с росписью, металлической декорированной оковкой считались большой ценностью, их передавали из поколения в поколение. Они являлись важной составной частью девичьего приданого, символизировали представление о достатке семьи. В русском быту было распространено выражение «набить коробью», «рядить коробью», т. е. разбогатеть, а один из ритуалов свадьбы назывался «коробейный обряд», во время которого подружки невесты торжественно переправляли приданое в дом жениха.

Наряду с такими ценными коробами, встречавшимися в основном в северных и центральных губерниях Европейской России, повсюду, фактически в каждом доме, было множество простых, без всяких украшений, разных размеров коробьев, коробыюшек, коробеек, находивших широкое применение в каждом крестьянском доме. **КОРОБЕЙКА.** То же, что короб, круглой или четырехугольной формы, выполнялся из гнутой осиновой дранки, имел напускную крышку и висячий или внутренний замок. По краю крышки и основанию коробейки делалась специальная скрепляющая обвязка из дранки в виде широкой выступающей полосы.

Коробейка использовалась в качестве *сундука* для хранения одежды. Считалась прочнее сундука. С этим словом в северных губерниях связывали представление о достатке в семье. Выражение «спустить коробейку» означало пропить все имущество в доме.

КОРОБЕЮШКА. То же, что короб или укладка с напускной крышкой, выполнявшаяся из гнутой дранки. Имела круглую или четырехугольную форму. В коробеюшке девушки держали свою одежду. Приуралье.

КОРОБИЦА. То же, что *чаша*, большая, продолговатой формы, изготовленная из бересты. Тверская губ.

КОРОБИЧКА. То же, что ковш, берестяной. Енисейская губ.

КОРОБИША. То же, что короб.

КОРОБОЙ. То же, что короб.

КОРОБОЙКА. То же, что короб.

КОРОБОЧКА. Емкость для хранения мелких вещей, предметов рукоделия разной формы, гнутая из луба или плетенная из дранки, корня, соломы, круглая и прямоугольная, высокая или низкая. Некоторые из них имели накладные крышки. Архангельская губ.

коробьюшка. Невысокая четырехугольная коробка с крышкой, сплетенная из бересты. Поверхность коробьюшек обычно раскрашивалась в два цвета так, что напоминала поле шахматной доски. Емкость этого типа использовалась в хозяйстве для хранения поясов, лент, других мелких предметов обихода и одежды.

Термин в XIX—XX в. использовался в Пермской губ.

КОРОБЬЯ. То же, что короб.

КОРОМЫСЕЛ. То же, что коромысло.

КОРОМЫСЛО (КОРОМЫСЕЛ). Приспособление для переноса ведер, бадеек, корзин.

Изготавливалось из липы, осины, ивы, древесина которых отличается легкостью, гибкостью, упругостью. В быту русского народа были известны коромысла разной формы. Наиболее широко были распространены гнутые коромысла. Их



Коромысла

выгибали из распаренной древесины, придавая форму дуги. **Коромысло** такого типа удобно располагалось на плечах женщины, придерживавшей его руками. Ведра, надетые на концы **коромысла** в специально вырезанные выемки, почти не качались при ходьбе.

Во многих районах России встречались также коромысла, вырезанные из широкой и прочной

КОРОЧКА 210

доски. Прямая доска зауживалась к концам, а в середине имелся вырез для шеи. Ведра с водой закреплялись на длинных крючьях, спускавшихся от концов коромысла.

Коромысло в виде круглой в сечении палки, с подвижными подвесками-крючьями на концах, хорошо известное в Западной Европе, у русских встречалось редко. Оно было неудобно в использовании, так как палка сильно давила на Русские крестьянки пользовались им чаще всего для переноса выстиранного белья. При этом коромысло несли две женщины: один его конец лежал на плече впереди идущей крестьянки, другой — на плече идущей сзади. Коромысло — приспособление, очень удобное для переноса воды. Ведра, надетые на него, кажутся женщинам более легкими. Вода в них будет всегда чистой, т. к. в приподнятые над землей ведра не попадает пыль, головки цветов, семена трав. Зимой они не задевают снежных сугробов.

Коромысло у русских известно давно. Впервые оно упоминается в письменных памятниках XVI в.

КОРОЧКА.

То же, что ковш.

Холмогорский у., Архангельская губ.

КОРЧАГА

(ГВОЗДЯНКА, ДЫРОВАТКА, ДЫРЯНКА). 1. Глиняный сосуд больших размеров, имевший самое разнообразное назначение: он использовался для



нагревания воды, варки пива, кваса, браги, бучения — кипячения белья со шелоком.

Корчага могла иметь форму горшка, кувшина с вытянутым, почти цилиндрическим туловом. Корчаги-кувшины имели укрепленную на ручку, горловине, и неглубокий желобок — слив на венчике. В корчагах-горшках пиво, квас, вода сливались через отверстие в тулове, расположенное около донца. Его обычно затыкали пробкой.

Корчага не имела, как правило, — крышки. При варке пива горловину закрывали холстом, обмазав его тестом. В печи тесто запекалось в корку, герметически закупоривая плотную сосуд. При кипячении воды, бучении белья сосуд закрывали доской после того, как огонь в печи прогорал. Пиво, квас, воду сливали из корчаги через отверстие в нижней части тулова. Корчаги были широко распространены по всей России. В каждом крестьянском хозяйстве их обычно было по несколько штук разных размеров, от корчаг в полведра (на 6 л) до корчаг на два ведра (24 л).

2. То же, что *таган*. Псковская губ.

КОРЫТКО. То же, что *поднос*, специальный, под самовар. Олонецкая губ.

КОРЫТО (БАЛЬЯ, ЖЁЛОБ, КЕМЬЯ, КОЛГАН, КОЛДА, КОМЕЙКА, КОМЯГА, КОНЯГА). Утварь, имевшая в крестьянском хозяйстве разнообразное

Корыто

назначение.

Она использовалась для кормления скота, замачивания и стирки белья, купания младенцев, остуживания пива, сусла при пивоварении, для приготовлении еды.

Корыто выдалбливалось из ствола дерева, преимущественно липы, осины.

Оно всегда было вытянутой формы с закругленным дном, невысокими бортами. Несмотря на свою форму, оно было достаточно устойчиво и удобно в работе.

Корыта были самых разных размеров, в зависимости от назначения. Для кормления домашних животных использовались **корыта** до 60—70 *см* длиной. Такие же **корыта** употреблялись

для рубки капусты для квашения. Остуживание пива и сусла проводилось в **корытах**, достигающих 2 *м* и более. Маленькие **корытца** до 30—40 *см* применялись для измельчения вареного мяса, яиц и т. п.

Корыта были широко распространены по всей России. Иногда они имели другие названия. Так, например, корыто для кормления скота могло называться «желоб», «калгашник», «калгашка», «калгушка», «калда», «калюх», «кормяга», «кормушка». Корыто для остуживания пива, сусла — «лохань», «русло», «лубня».

- **КОРЯГА. 1.** То же, что *ковш* деревянный. 2. То же, что *кочерга*.
 - Пермская губ.
- **КОСАРЬ.** 1. То же, что нож, большой, употребляемый для чистки рыбы, разрезания хлеба, мяса, щепания лучины, резания веток на веники, скобления пола и т. д.

Архангельская, Владимирская, Вологодская, Воронежская, Екатеринбургская, Казанская, Курская, Московская, Нижегородская, Новгородская, Пензенская, Пермская, Петербургская, Псковская, Рязанская, Самарская, Симбирская, Тверская губ., Урал.

2. То же, что скребач.

КОСИЧКА. То же, что *нож*, столовый. Иркутская обл.

КОСНИК. То же, что *нож*, сделанный из косы. Архангельская, Вологодская губ., Карелия.

КОСОРЬ. То же, что *нож*. Так называли затупленный *нож*. Олонецкая губ.

КОСТОРЕЗКА. То же, что *нож*, с пружиной, предназначенный для разрезания вареных костей. Ярославская губ.

КОСТРЕЦ. Подставка под *кадку* в виде двух досок, соединенных крестом. Распространен по всей России.

213 KOTOMKA

косуха. То же, что бутылка.

КОСУШКА. 1. То же, что бутылка, объемом в четверть *штофа* или полбутылки (около 0,25 л), обычно для водки или других жидкостей. Пермская, Саратовская, Тамбовская губ. 2. То же, что *чарка*. Архангельская губ.

КОСЫРЬ. То же, что *скребач*.

КОСЯК. То же, что *нож*, имеющий клинообразное лезвие, насаженное на деревянную ручку. Нижегородская губ.

КОТАЧ. То же, что *нож*, костяной. Север Европейской России.

КОТЕЛ. Чаша больших размеров из меди с двумя ручками для подвешивания. В котле всей деревней варили общинное пиво. Затем община устраивала пиршество, участники которого собирали деньги на общие нужды. Термин был распространен повсеместно.

КОТОМА (КОТОМКА). Дорожная заплечная емкость, ее шили из грубой холщовой ткани, сукна, кожи, плели из бересты, лыка в виде мешка со вздержкой поверху и одной или двумя лямками. Котомка в народе считалась символом бедности, нищенствующих Христа ради. Отсюда такие выражения: «Не завидуйте тому, кто напялил котому», «Ни хлеба в суме, ни гроша в котоме». Идущих на богомолье называли «котомник», «котомница». В русских народных сказках котомка выступает в качестве скатерти-хлебосолки: «Котомка, дай пить и есть».

В XIX в. торговцев мелким товаром в Олонецкой губ. называли «котомочный флот», так как они путешествовали из деревни в деревню с ко-томками за плечами.

Термин известен в Олонецкой, Архангельской, Вологодской, Псковской, Тверской, Ярославской, Нижегородской, Орловской, Пермской губ.

котомка. То же, что котома.

КОТОЧИГ 214

КОТОЧИГ. Приспособление для уничтожения вшей в голове. Представляет собой узкую прямоугольную пластинку из кости. Вологодская губ.

котушка (УХОВЁРТКА, УХОКОПКА, УХОЧИСТКА). Приспособление, при помощи которого вычищали серу из ушей. Представляло собой миниатюрную уплощенную ложечку или лопаточку с ручкой из кости, металла, рога. Это приспособление было распространено по всей России под разными названиями. Словом котушка его называли в южных губерниях Европейской России. Более широко известно оно как уховертка.

КОФЕЙНИК (КУХЛИК 2). Металлический сосуд для приготовления кофе. Кофейники делятся на два типа. Кофейники-самовары — имеют вид цилиндра на квадратном основании с резной решеткой по бокам, с крышкой, двумя ручками и краном, последние части украшались львиными масками. В отличие от обычных самоваров, у кофейников не было трубы-жаровни. Вместо нее имелся металлический ящичек с углями или спиртовка, находящиеся в основании. Внутри кофейника



размещался металлический сосуд для кофе. Постепенно такого типа кофейники приобрели вид вытянутого вверх сосуда с носиком и ручкой, ставящегося на таганок со спиртовкой.

Другой тип кофейников представляет собой удлиненный чайник с сужающимся кверху ТУЛОВОМ И округлыми или гранеными боками, иногда украшенными чеканным орнаментом, с крышкой (часто прикрепленной к тулову), ручкой и плоским дном. Такой кофейник спиртовки не имел.

Кофе распространился в России почти одновременно с чаем. Они являлись конкурирующими напитками. Натуральный кофе пили преимущественно горожане и зажиточные крестьяне по праздникам. В основном в крестьянской среде использовался суррогатный кофе, который готовился из пережаренных зерен ржи. Зерна перемалывали на ручных кофемолках (в Псковской и Смоленской губ. они носили название «молунок») и заваривали кипятком вместе с высушенным и размолотым цикорием.

Термин **кофейник** был широко распространен в России начиная с XVIII—XIX вв.

КОЧЕГА.

1. То же, что кочерга. Тверская губ.
2. То же, что валек. Тверская губ.

КОЧЕРГА

(ДЕРГАЧ, ЗАГРЕБКА, КАКОВКА, КАЧА, КИНКА, КИЧИГА 3, КЛЮКА 1, КОКОРЮКА, КОПАН, КОРЕНЬ, КОРЯГА, 2, КОЧЕГА 1,

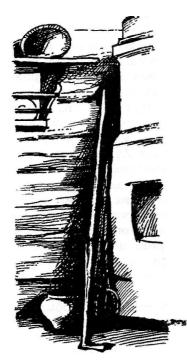
КРЮК 1, ОЖЕГ 1, ПЕХЛО 1, РЫЧАГ 1, ШЕВЫРЯЛКА, ШИРЯЛО). Металлическое или деревянное приспособление для размешивания углей в печи, сгребания жара. Кочерга представляет собой либо короткий толстый железный прут с загнутым концом, либо такой же крюк, но укрепленный на длинной деревянной рукояти.

Кочерга использовалась, как и другие предметы, связанные с очагом и печью (ухват, сковородник, хлебная лопата, помело), в обрядовых действиях.

В родильной обрядности для облегчения и ускорения родов через кочергу заставляли перешагнуть роженицу.

В свадебном обряде в Курской губ. перед началом сватовства связывали кочергу и помело. Не разрешалось разбивать кочергой образовавшиеся головешки после мытья в бане невесты перед свадьбой, иначе молодой муж будет бить свою суженую.

В похоронно-поминальной обрядности кочергу наравне с топором, камнем,



Кочерга

хлебом-солью, хлебной дежой клали на место стоявшего гроба после его выноса, чтобы не было в избе другого покойника. В Нижегородской губ. существовало поверье: для того, чтобы «родители» — умершие люди — не проваливались в пекло, нельзя было разбивать кочергою головешки в печи, так как усопшие связаны с домашним очагом.

календарной обрядности кочергой широко пользовались в святочных гаданиях и ряжениях. Перед началом гаданий для того, чтобы защититься от нечистой силы, кочергой ударяли по матице. В Козельском у. Калужской губ. вечером под Новый год девушки на кочерге отправлялись за водой, черпали воду в кувшин, называя имя того, за кого хотели выйти замуж, и приговаривали: «Лезь в кувшин». Принеся воду, наливали в чашку, насыпали туда же овса, опускали крест, кольца, угольки, после чего чашку накрывали, сажали в передний угол женщинувдову, которая водила мизинцем по воде и запевала песню. Под какую песню вынималось кольцо, то и должно было произойти с его хозяйкой в наступающем году. В Вятской губ. девушки выносили банную кочергу во двор, садились в кружок и накрывали свои головы передниками. Одна из них очерчивала трижды вокруг подруг кочергой. В это время каждая из девушек задумывала про себя, что если она услышит звон колокольчиков, шум поезда, гиканье ямщиков, хлопанье бичей и т. п., то она выйдет замуж в этом году. Лучше всего гадание проходило, если его исполняли на «розвертях», т. е. месте, где сходились две или несколько дорог. Среди рождественских гаданий с кочергой в Вятской губ. было широко распространено и «загребание женихов», когда девушки выходили на улицу с кочергой и «гнали» (сметали) снег с концов деревни, заваливая ворота тех изб, где жили парни.

Во время святочного ряжения в Вологодской губ. из **кочерги** делали журавля: ее обматывали тряпкой и «клевали» ею — ударяли присутствующих.

Кочергу использовали для обведения магического круга, внутри которого считали себя за-

шишенными от нечистой силы. В Васильев вечер — вечер дня Василия Кесарийского. 1 января (14 января), в Пермской губ. хозяйки трижды ездили на ожоге (кочерге), прося св. Василия о счастье и благополучии в новом году. верхом на клюке (кочерге) объезжали вокруг хлевов со скотом, трижды повторяя: «Господи. благословесь! Стань железный тын!». предохраняя таким образом домашний скот от мора и порчи. Верхом на кочерге в Великий четверг страстной недели женшины объезжали вокруг дома, очертив его таким образом от «татя, вора и лихого человека». Во время подобной езды на кочерге на каждом верхнем косяке дверей дома, житниц и ворот обгорелым концом кочерги чертился крест. В Пасху кочергой сталкивали куриц с насеста, чтобы они раньше начали нестись. В Орловской губ. на Радунице в полночь девушки выходили с кочергами и метлами в руках и «прогоняли смерть» из своего села, гоня ее по полю. Кочергу клали на порог, прежде чем выгнать коров, в Егорьев день, 23 апреля (6 мая). Кочерга употреблялась в обряде «проводов русалки», который совершался в русалкино заговенье — первое воскресенье после Троицы. Чаще всего русалку изображала девушка с распущенными волосами, в одной рубашке или без нее, украшенная цветами, верхом на кочерге и с помелом через плечо. Русалку провожали до леса или до ржаного поля; молодежь стучала в сковородки и печные заслонки. Русалка старалась поймать провожавших ее и «защекотать». Дойдя до ржаного поля, русалка пряталась. В ином варианте во время проводов русалки русалыцики шли впереди, держа покрытую пологом лошадиную голову, за ними скакали испачканные сажей парни («комелешники» и «кочерешники») и били длинными кнутами русалок, охраняя главных русалыциков. В конце действия пологи снимались и в знак погребения русалки в яму до будущей весны бросалась лошадиная голова. До семика русалки считались опасными, встречались на дорогах, заходили в селения. После обряда проводов они исчезали, уходили в глубь рек и озер до следующей весны.

В день Агафона-Огуменника, 22 августа (4 сентября), в Тульской губ. крестьяне, надев тулупы, вывернутые наизнанку, обвязав голову полотенцем и взяв в руки кочергу, выходили караулить снопы от лешего, который в эту ночь, перебравшись из леса в поле, раскидывал снопы по гумнам. Придя на гумно, крестьяне кочергой обводили круг и садились в него. Эти предосторожности спасали поле и гумно от проделок лешего. По приметам, если домовой сердился на хозяев, то он ночью начинал бить посуду, выбрасывал кочергу, кирпичи из печки. Выбросить же кочергу за дверь было необходимо для того, чтобы уберечься от града.

Про кочергу говорили: «Не боится огонь кочерги»; «Кочерга в печи хозяйка»; «И в аду хорошо заступничество: ину пору хоть кочергой вместо вил посадят: все легче»; «Свашенька рохля, под печкой издохла, дружка заглядает, кочергою выгребает». Загадывали загадки: «Стоит ковалица у судной лавицы, грызет ковалица золоты яйца».

Термин кочерга известен по всей России.

КОШАРА.

Большая корзина без ручек, плетенная из лозы. Использовалась для переноса на спине различной клади, в том числе угля.

Термин известен в Брянской и Орловской губ. См. *корзина*.

KOIIIËBKA

(КОШОВА). 1. *Корзина*, плетенная из веток, с округлым или овальным днищем.

Кошевки бытовали на северо-западе, в центральных районах России, Приуралье. См. корзина.

2. Кожаный футляр для правильного бруска или точильной досочки прямоугольной формы. Под таким названием он известен в Новгородских землях. При косьбе кошевка висела на поясе с левой стороны.

Термин бытует в Олонецкой, Псковской, Новгородской, Тверской, Московской, Владимирской, Пермской, Томской губ. См. кошелек.

кошелёк.

1. Заплечная *сумка*. Выражение «по кошелкам ходить» означает «ходить по миру», «побирать-

ся», а «нести за кошелками» — нести кого-либо за плечами на спине.

См. котома.

- 2. Футляр для правильного бруска, плетенный из узких полос бересты, лыка, в технике косого или прямого плетения, прямоугольный, с открытым, иногда закрывающимся верхом. Во время косьбы его подвешивали к поясу с левой стороны. Такие же футляры делали для точильных досочек. Изготавливались и сдвоенные футляры для бруска и досочки. Кроме того, бытовали кожаные и деревянные кошельки.
- 3. *Корзина*, сшитая из пласта березы, плетенная из веток, дранки. См. *корзина*.

кошель.

1. Дорожная заплечная емкость для переноса продуктов, плетенная из полос бересты, реже лыка в технике косого, изредка прямого плетения. Кошель имеет упрощенную прямоугольную форму, закрывается треугольным клапаном. Клапан удерживается веревками, которые обматывают вокруг специальных деревянных щепочек, вставленных вдоль открытого верха кошеля (число щепочек 1—5). На задней стенке кошеля крепятся ремни, изготовленные различными способами из бересты, кожи, холста, возможна комбинация этих материалов, или из пеньковой веревки.

Для детей делали небольшие кошели, высотой до 40 см, шириной до 20-30 см, для взрослых, соответственно, больше. Как правило, взрослый мужчина умел плести кошели, но были в каждой деревне свои мастера, делавшие легкие удобные кошели такой плотности, что они не пропускали воду. Преимущество берестяных кошелей заключалось и в том, что продукты в них долго сохраняли свежесть, а зимой не замерзали. Кошель был незаменим во время сенокосной страды, на рыбном и охотничьем промысле, в дальней дороге. Пастухи, охотники клали в кошель для удачи заговоренные предметы. Например, топор, рожок и т. п. Существовало и такое поверье, что носящий в кошеле орехдвойчатку будет богатым. Кошель, как котомка и кузов, - символ странствующего и нищенствующего человека: «Богатому жаль корабля, убогому — кошеля».

Кошель никогда не хранили в избе, держали его в сенях, во дворе, на чердаке. Старые кошели не выбрасывали, а сжигали, подобно другой утвари из бересты, для оберегания свадебного поезда, на масленицу, Иванов день и т. п. В ряде мест России кошели бытуют до сих пор.

- 2. Дорожный мешок, плетенный из бересты.
- 3. Кожаный мешок для перевоза в воде живой рыбы.
- 4. Дорожная заплечная сумка, плетенная тростника, речной или болотной травы. Представляет собой две одинаковые по размерам и вкладывающиеся друг в друга емкости на ремне или веревке.
- 5. Короб для перевозки мякины, плетенный из веток, на квадратном основании, с высокими стенками.

Термин распространен в Архангельской, Вологодской, Олонецкой, Пермской, Симбирской, Псковской, Тверской, Новгородской, Рязанской, Брянской, Орловской, Владимирской, Нижегородской, Воронежской, Калужской, Курской губ.

KOIIIKA.

То же, что вилка, сделанная из железа, длинная, употреблявшаяся для вытаскивания мяса из артельного котла.

Владимирская, Московская губ.

КОШОВА. То же, что *кошёвка 1, 2*.

- КРАСОУЛЯ. 1. То же, что кружка, но большого размера. Владимирская губ.
 - 2. То же, что рюмка, для водки, вина. Вытегорский у., Олонецкая губ.
 - 3. То же, что бутылка, по объему четверти литра или полуштофу. Владимирская, Вологодская, Костромская, Олонецкая, Петербургская губ.

КРЕМЕНЬ. Брусок из кремнезема для высекания огня. Встречался повсеместно.

КРЕСАЛО. То же, что огниво. **КРЕСТОВКА.** То же, что *ложка*, деревянная, с вырезанным фигурным изображением благословляющей руки со старообрядческим двуперстным сложением. Семеновский у., Нижегородская губ.

КРИНКА (БАЛАКИРЬ). Глиняный сосуд для хранения и подачи молока на стол.

Характерной особенностью кринки является вы-



сокое. довольно широкое плавно переходящее в округлое тулово. Форма горла, его диаметр и высота рассчитаны на обхват рукой. Молоко в таком сосуде дольше сохраняет свою свежесть, а при прокисании дает толстый слой сметаны, который удобно снимать ложкой. В русских деревнях кринкой часто называли также глиняные чаши. миски, кружки, используемые для молока.

Термин был распространен повсеместно.

Кринка

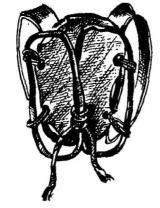
КРОВАТ. То же, что *поднос* в виде круглой досочки с ручкой, используемой как подставка под блины. Заонежье.

КРОСУЛЬКА. То же, что *блюдо*, сделанное из дерева. Рязанская губ.

КРОШИЛЬНИЦА. То же, что блюдо, предназначенное для крошения мяса. Ярославская губ.

КРОШНИ. Приспособление для заплечного переноса тяжестей (в том числе охотничьей и рыболовной добычи, пищи) весом до 40 кг. Крошни делали из веток, бересты, холста, иногда кожи и веревок. Наиболее распространенная на севере, северо-западе России и Сибири конструкция представляла собой прямоугольный каркас из веток, оплетенный полосами бересты в технике прямого плетения, или обшитый пластами бересты, холстом или кожей, с двумя лямками. С боков и снизу, а иногда и сверху каркас

КРОШНЯ 222



снабжен свободно двигающимися лопастями, которыми груз обхватывался, после чего закреплялся веревками. Использовались и более простые конструкции крошней из веревок и веток. С помощью крошней груз равномерно распределялся на спине, не стесняя движений, оставляя свободными руки. Легкие крошни были незаменимы в дальней дороге. Бытовали в некоторых местах еще и в 60-е гг. ХХ в. Термин известен в Архангельской, Вологодской, Вятской, Ярославской губ., на Урале и в Сибири.

Крошни

крошня.

Корзина большого размера, плетенная из веток, корней. Во Владимирской губ. так называли вместительные емкости для переноски сена, мякины. В Московской губ. крошня представляла собой круглую или овальную корзину с двумя днищами и дверцей для перевоза домашней птицы. На Русском Севере заплечный кошель для сбора лесных даров распространен и под названием крошня.

Термин известен в Олонецкой, Тверской, Московской, Владимирской, Самарской губ.

КРОШОНКА. То же, что *тарелка* из дерева для резания говядины.

Ростовский у, Ярославская губ.

КРУГ.

- **1.** То же, что *поднос*, в виде дощечки круглой формы, иногда на небольшом *подоне*, с рукояткой для резки и подачи на стол мяса, хлеба, овощей.
- 2. То же, что *поддон*. Деревянная подставка под чугуны, горшки, кастрюли.

Олонецкая, Рязанская губ.

3. То же, что *тарелка*, деревянная плоская, на которой крошат говядину и подают к столу. Олонецкая, Рязанская губ.

КРУЖКА

(БЛЯШАНКА, ГОРНЦ 1, ДУШНИЧОК, КАЛ-ГАН 5, КАНДЕЯ 3, КАНОПКА, КАНЬКА, КАР-ВАТКА 1, КОНОБ 2, КОНЮХА, КОРЕЦ 6, КРАСОУЛЯ 1, КУНГАН, КУНКА 2, КУХЛИК 3, ОЛОВЯНИК 2, РУЧКА, СОТКА). Глиняный, де-

ревянный, стеклянный, фаянсовый сосуд для питья различных напитков: пива, браги, воды, молока, чая, кваса и пр. **Кружка** представляет собой цилиндрическую посуду разного объема с ручкой. Глиняные и выточенные из дерева **кружки** украшались росписью, а деревянные — резьбой, поверхность некоторых **кружек** покрывалась плетением из бересты.

Кружки использовали в повседневном и праздничном обиходе, были они и предметом обрядовых действий. Так, во многих русских деревнях был распространен обычай, по которому роженице после родов дарили **кружку** с распаренной сухой малиной и сахаром или медом. В свадебном обряде в Тверской губ. во время сватовства, после угощения и ухода сватов, в причитании невеста упоминала **кружку**:

Прошу-то я вас, родители, Какой-то был здесь пир да праздничек? Проговорили-то меня, пробаяли За стакан вина зеленова, За пива кружку хмельнова.

В похоронно-поминальном ритуале на Северном Урале после похорон для души умершего на полочку у икон могли вместо стакана с водой поставить кружку с квасом. В Пермском крае в сорочины (на сороковой день после смерти), во время обряда проводов души, всех присутствующих за столом обносили одной кружкой пива или браги, предлагая помянуть умершего. Особая роль в обряде проводов души отводилась обмывалыцице, к которой относились с особым уважением на протяжении всего похоронного обряда как к «проводнику души в потусторонний мир». Обмывалыцицу сажали в передний угол за первый стол, и хозяйка, сказав ей спасибо, первой давала выпить браги из кружки.

Употреблялась **кружка** и как мера жидкостей: $^{1}/_{8}$ ведра (осьмеричная мера), $^{1}/_{10}$ (десятеричная). В начале XVII в. от слова **кружка**, которой измерялось вино, получили название «кружечные дворы» — кабаки, которые находились во многих городах и селах России.

В XVIII—XIX вв. **кружкой** также называли *бо-кал, стакан, стопу, жбан*.

КРУПНИК 224

КРУПНИК. Мелкое деревянное *блюдо* с ручкой, в котором обваливали и обсыпали тесто мукой перед сажанием хлебов в печь.

Архангельская губ.

КРЫШАТЬ. То же, что *стакан*, небольшого размера, для водки.

Смоленская губ.

КРЮК. 1. То же, что кочерга.

Архангельская, Новгородская, Олонецкая, Рязанская, Тамбовская, Тверская губ., Оренбургская обл.. Карелия.

2. То же, что *сковородник*. Екатеринбургская губ.

КУБ.

Сосуд из глины с широким горлом и туловом, округлой или вытянутой формы. Использовался для кипячения выстиранного белья. Белье закладывалось в куб и закреплялось сверху чистыми лучинами или дранкой, чтобы оно не могло всплыть. После этого его заливали горячим раствором зольного щелока и ставили в печь париться или кипятиться на длительный срок. Распространен на севере Европейской России.

КУБГАНЧИК. Граненый сосуд с бочкообразным туловом для напитков.

Терские казаки.

КУБЕЛ. То же, что бодня.

КУБИК. То же, что *самовар*, небольшого размера. Сибирь.

КУБЛО. Деревянная емкость прямоугольной формы с крышкой для хранения одежды, утвари. Находилась обычно в клети. Псковская губ. См. *сундук*.

КУБОК1. (БАЛДАК 2, КОРЕЦ 7, КУБУШОК). Деревянный, металлический либо керамический сосуд для напитков, вытянутый, расширяющийся кверху, с круглым поддоном. Ножки кубков различны по виду, иногда делались в виде рельефных фигур, поддоны могли быть плоскими или выглядели как перевернутая чаша или блюдие.



Крестьянин, идущий на сенокос с пестерем за спиной Олонецкая губ. 1901

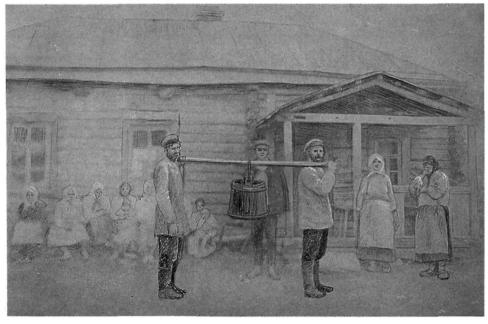




Двор с кадками, корзинами, ушатами Тверская губ., Тверской у. *1905*

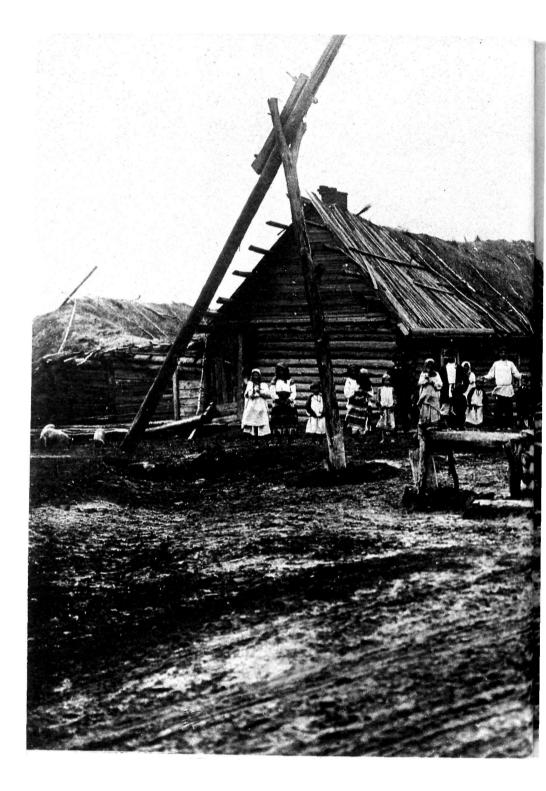
Странствующие жестянщики Владимирская губ. *1914*

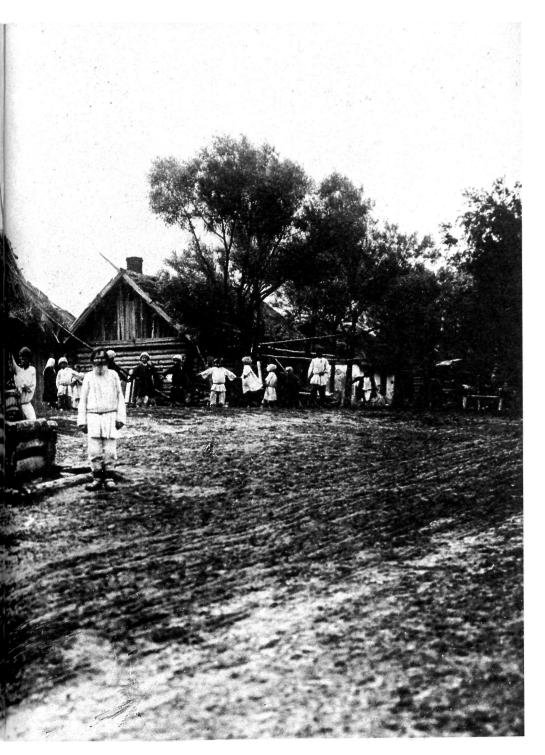




Лагун для жита Архангельская губ., Архангельский у., пос. Непокса. *1910*

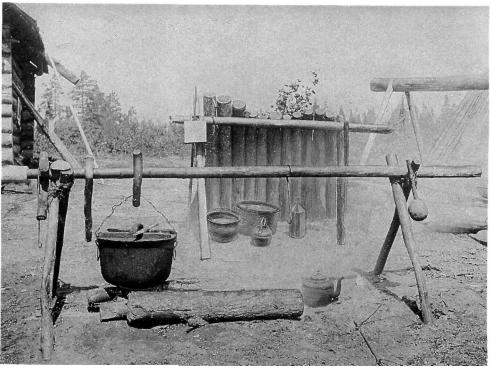
Способ переноса воды в ушате Архангельская губ. Архангельский у.. с. Казинка. *1926*





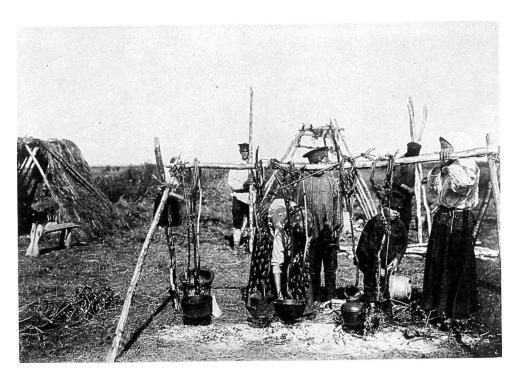
Подъем воды из колодца бадьей Калужская губ., Жиздринский у., дер. Гололобовка. *1903*





Обед на сенокосе Рязанская губ., Касимовский у., с. Увяз. *1914*

Варка пива на костре Енисейская губ., Енисейский у., дер. Кежемские Заимки. 1904



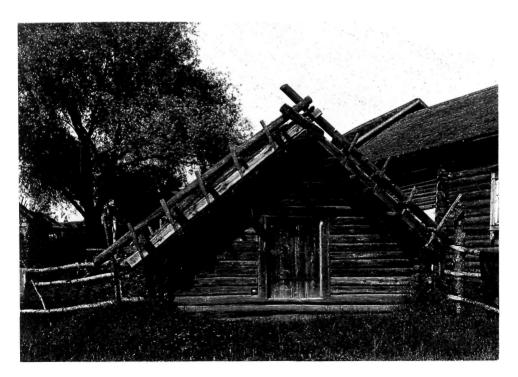


Приготовление пищи на костре Олонецкая губ. 1901

Уборка картофеля Владимирская губ. *1914*



Женщина с шайкой и ведром собирается мыть пол Архангельская губ., Архангельский у., пос. Луда. *1910*



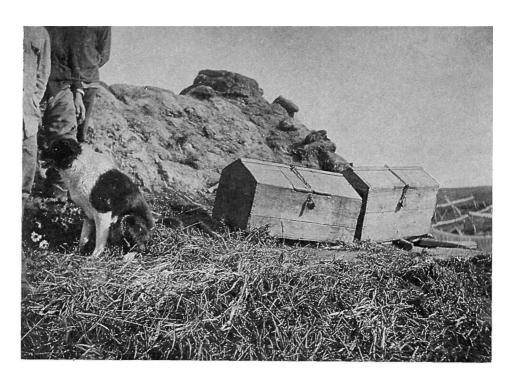


Погреб для хранения картофеля, молочных продуктов
Московская губ., Дмитровский у., с. Куликово. 1913

Водовозные бочки на двухколесной телеге Владимирская губ. 1914



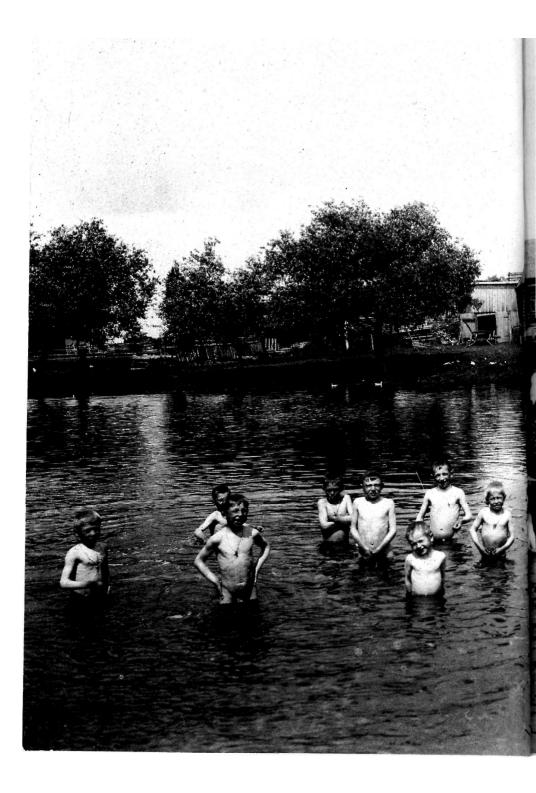
Крестьянка с корзиной за плечами Владимирская губ. 1914

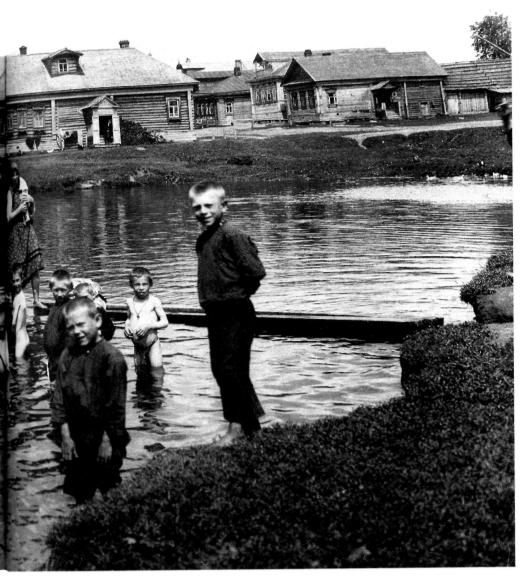




Лари для хранения муки и хлеба на рыбацком становище Архангельская губ., Печорский у., ст. Юшино. *1925*

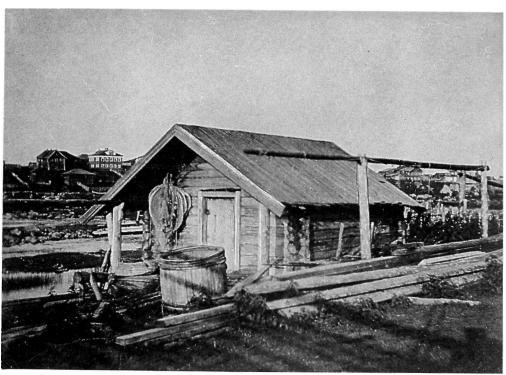
Девушки с корзинами для ягод Архангельская губ., Онежский у., с. Кушерецкое. *1904*





Купание детей в реке и стирка белья Московская губ., Дмитровский у., с. Куликово. *1913*

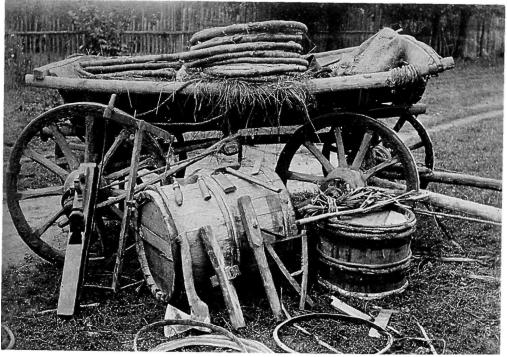




Девушка с ведрами и коромыслом Воронежская губ., Задонский у. *1908*

Амбар Архангельская губ., Кемский у., с. Шуя. *1916*





Очищение зерна в ступе Воронежская губ., Задонский у. *1908*

Бочки и бондарный инструмент Владимирская губ. *1914*





Чистка колодца с помощью ведер и бадьи Владимирская губ. *1914*

Торговля молоком Владимирская губ. *1914*

Кроме того, были «двойчатые» кубки, т. е. разделявшиеся на две половины, каждая из которых составляла сосуд для питья. Кубки, в зависимости от материала, украшались резьбой, росписью, чеканкой, покрывались поливой.

Кубок использовался как парадная посуда для питья пива, браги, меда, вина во время праздников.

Известно употребление кубка в «поцелуйном» обряде, бытовавшем в Москве в XVII в. и заключавшемся в том, что жена или дочь хозяина дома подносила кубок с вином почетному гостю и в знак особого расположения ему разрешалось поцеловать поднесшую кубок.

В XVIII—XIX вв. **кубок** был распространен во многих губерниях России, особенно в северных: Вологодской, Вятской, Енисейской, Симбирской, В это время кубками часто называли и другие предметы утвари: кружку, бокал, стопу.

2 (КУБУШОК). Полуштофный сосуд с вином, представляющий собой в Мезенском у. Архангельской губ. «питейную меру», или металлический сосуд в четвертую долю штофа, служащий для меры водки при казенной продаже, иначе его называли «четвертушка», «четверка», «четушка» (Шенкурский у. Архангельской губ.).

КУБОЧЕК. То же, что рюмка.

Вологодская, Вятская, Пермская губ.

КУБУШОК. То же, что кубок 1, 2.

КУБЫШКА. 1. То же, что ковш.

Казаки-некрасовцы.

2. То же, что солонка, выточенная из дерева, круглой формы.

Нижегородская губ.

3. То же, что стакан, небольшого размера, с крышкой.

Вятская губ.

4. Глиняный сосуд с широким туловом, иногда с ручкой.

Владимирская, Костромская, Самарская, Саратовская, Смоленская, Ярославская губ.

кужня.

1. Берестяной *короб*, имеет прямоугольное основание и высокие стенки, узкие концы соединены внахлест и прошиты или стянуты корнем как скобой. Подобные *короба* имели самое разнообразное назначение: для сеяния и хранения муки, хранения ягод, орехов, сушеной рыбы. Иногда верхний край **кужни** укреплялся и украшался вырезанной зубчиками широкой берестяной полоской, контрастирующей по цвету со стенками *короба*.

2. Берестяная корзина, аналогичная по способу изготовления коробу.

В качестве ручки использовали ошкуренную ветку, которой протыкают узкие концы корзины, или жесткая дугообразная ручка изготавливалась из вицы, т. е. ветвей ивы, вербы, черемухи, сирени. В одних случаях оплеталась берестой, в других — скручивалась из двух или трех ошкуренных веток.

Небольших размеров *короба* и *корзины* назывались в Олонецкой, Вологодской, Вятской, Новгородской, Тверской, Томской, Тобольской губ. «кужонка», «куженка», «куженька», «куженечка». Предполагают, что сам предмет, как и термин, был заимствован русскими у финно-угров. 3. То же, что *солонка* из бересты.

3. 10 же, что *солонка* из бересты Олонецкая, Томская губ.

кузло.

Так называли чашку, из которой ели кашу на верхней Волге. Ко дню апостола Якова, 9 октября (22 октября), заваривали первую кашу, забивали лишних животных, пекли пирог с кашей из новой крупы, приглашали гостей «на пирог». Встречая, в шутку приговаривали: «Как пирог с крупой, так вояк с рукой, а как плеть с узлом, так и прочь с кузлом».

КУЗОВ

(КУЗОВОК). 1. Дорожная емкость для заплечного переноса ягод, грибов, орехов, продуктов и мелкой ручной клади. По своему назначению и вместимости аналогичен кошелю и пестерю. Отличался довольно устойчивой конусовидной формой и круглым горлом, с надевающейся крышкой. Кузова самого архаичного типа шили из бересты, коры липы, вяза, ольхи, скрепляя мочалом, круглое горло делали из широкой полосы лыка, дно стягивали мочалом, подобно

227 **КУЗОВОК**



Кузов

тому, как в тканых или кожаных сумах, кисах. В XIX в. очень широко бытовали кузова, плетенные из узких полос бересты в технике прямого, чаще косого плетения. Горло и крышки таких кузовов украшались полосами бересты, вырезанной зубчиками. Практиковалось использование лицевой и внутренней стороны бересты, и в этом случае при плетении стенок создавался узор шахматной доски с чередующимися светлыми и темными квадратами. У русских, живущих на Урале и в Сибири, более всего полураспространение жесткая конусовидная форма которого была заделана выгнутым лубяным ободом (шириной примерно 12—15 см). К нему пришивались плетеные пластовые берестяные стенки.

Кузова, изготовленные в ремесленных центрах росписи дерева, расписывались цветочным орнаментом в соответствии с местными традициями. Широкое бытование такой формы у дославянского населения Русского Севера, Приуралья и Сибири позволяет предположить, что этот тип утвари был заимствован русскими в процессе заселения территорий.

2. Ручная корзина.

Термин фиксируется в Вологодской, Архангельской, Новгородской, Петербургской, Олонецкой, Тверской, Вятской, Пермской, Костромской, Владимирской, Рязанской, Брянской, Симбирской, Самарской, Оренбургской, Екатеринбургской, Томской, Тобольской, Красноярской губ.

кузовок.

То же, что *кузов* 1, 2, меньших размеров. «Собирай по ягодке, наберешь кузовок»; «Шла баба из заморья, несла кузов здоровья, себе кусочек, тебе весь кузовочек» — так говаривали русские женщины своим детям.

КУКЛА То же, что *бутылка*, равная объему четвертой части *ведра*, иначе — четверть. Олонецкая губ.

КУЛЬПАН. То же, что *блюдо*, предназначено для крошения мяса. Ярославская губ.

КУМКА.
 То же, что чашка чайная. Московская губ.
 То же, что чарка. Северные губернии.
 То же, что чаша.

Архангельская, Вологодская, Калужская, Московская, Новгородская, Псковская, Смоленская, Тверская, Ярославская губ.

КУНГАН. То же, что *кружка* стеклянная. Иркутская, Оренбургская, Томская, Тобольская, Челябинская губ.

КУНКА. 1. То же, что *чашка чайная*. Тульская, Орловская губ.

2. То же, что *кружка*, употреблялась для вина. Петербургская губ.

КУП. То же, что *бутылка* для водки. Смоленская губ.

КУПЛЫШКА. То же, что *миска*, деревянная, грубо сделанная. Петербургская губ.

КУРИЛКА. То же, что *коптилка*.

КУРИЛО. То же, что *трубка курительная*, выдолбленная из дерева. Владимирская губ.

КУРОЧКА. То же, что *солонка*. Архангельская губ.

КУРУШКА. То же, что коптилка.

КУСАКИ. То же, что *щипцы*. Оханский у., Пермская губ.

КУСАЧКИ. То же, что *щипцы*. Вологодская губ.

Кухля

КУГЕЙНИЦА. То же, что *ковш*, изготовленный из красной меди.

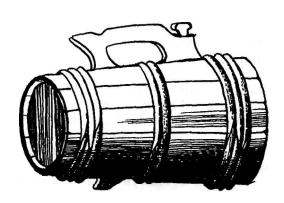
КУТЬКА. То же, что *солонка*. Архангельская губ.

КУХЛИК. 1. То же, что *чайник*, глиняный, употреблявшийся при работах в поле. Брянская губ.

2. То же, что кофейник.

3. То же, что *кружка*, но глиняная. Курская, Орловская, Смоленская губ.

КУХЛЯ. Сосуд для переноса напитков на короткое расстояние и подачи их на стол, представляет собой небольшой бочонок бондарной работы



дубовых клепок, ИЗ двумя донышками. Тулово бочонка располагается горизонтально и имеет четыре короткие ножки. В верхней части кухли есть небольшой носик слива, отверстие с пробкой для наливания напитка, ручка для ее переноса. При разливании пива. кваса, браги кухлю дерза ручку. Пробку жали вытаскивали, чтобы напитки свободно выливались в чарки.

В крестьянских хозяйствах были также кухли, изготовленные гончарами. Они полностью повторяли форму бондарной кухли, вплоть до изображения обручей.

Кухля была распространена в южных и западных губерниях Европейской России.

КШЕНИК. То же, что *нож*, карманный складной. Архангельская губ.

\int

ЛАБЗЕНЬ. Емкость для хранения различных необходимых в хозяйстве вещей, сплетенная из жгутов соломы, овальной формы, с накладной или навесной крышкой.

Тамбовская губ.

ЛАБОВКА. То же, что чаша деревянная. Смоленская губ.

ЛАГУН (РУЧОНКА, СТОЯН, ХАНДЕЙКА). Дорожная утварь, как правило деревянная, бондарной работы, для воды, кваса, пива и других напитков, которые брали с собой в дорогу: на далекие покосы, в лес на заготовку дров, в соседний город на ярмарку.



Лагун отличался от другой предназначенной для напитков посуды своеобразием конструктивного решения, обусловленного его назначением. Русскими бондарями изготавливались два вида лагунов: в форме небольшого бочонка и в форме ведра.

Лагун-бочонок представлял собой емкость со слегка выпуклыми округлыми боками и двумя днищами. Верхнее днище имело небольшой сливной носик, отверстие с пробкой для зали-

вания жидкости и ручку-кольцо. Отверстие носика ничем не затыкали, однако вода из него не могла вылиться даже при сильной тряске на телеге до тех пор, пока пробка затыкала отверстие для заливания жидкости. При переливании жидкости из лагуна в кружку, чашку вынимали пробку, поднимали сосуд одной рукой за кольцо, другой рукой, придерживая дно, наклоняли. Вода ровной струйкой текла из носика.

Лагун-ведро изготавливался в форме усеченного конуса с длинным трубчатым носиком, вставленным под углом в 45 градусов в тулово, крышкой и двумя ручками: верхней в виде скобки и боковой. Особенно интересной в этом сосуде была крышка, вырезанная из толстой широкой доски. Она соединялась на шарнире или вертлюге с боковой ручкой и с маленькой крышечкой, прикрывавшей носик. имела запор-щеколду из прочного деревянного бруска, вставлявшегося одним концом в отверстие на ручке-скобе, а другим — в ушко высокой боковой клепки, проходившей через узкую щель на крышке. Жидкость в лагун наливалась через широкое верхнее отверстие, после чего оно закрывалось крышкой и запиралось на щеколду. Выливалась она через устье носика. При этом лагун поднимали за ручку на крышке и наклоняли с помощью боковой ручки.

Лагун, отправляясь в путь, подвешивали к повозке или телеге, во время остановки его можно было поставить на землю или стол. Вода из него не выплескивалась, ее удобно было разливать по *кружкам*, *чашкам*.

Лагун был непременным атрибутом свадебного застолья. На рукобитье и девишнике жених привозил **лагун** с пивом и угощал родственников невесты.

Лагуны были распространены в северных губерниях Европейской России, в Сибири, были известны и в отдельных районах южной России. В некоторых местах **лагуном** называли сосуд для дегтя, подвешивавшийся к оси телеги.

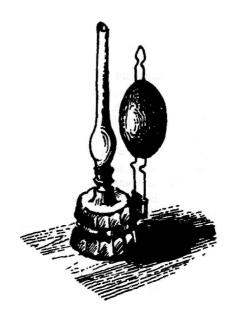
ЛАГУШКА. 1. То же, что чаша. Олонецкая губ.

2. То же, что плошка 1. Олонецкая губ.

ЛАДОНКА. То же, что *бутылка*. Рязанская губ.

ЛАДОЧКА. То же, что миска, деревянная, с резными краями, украшенная росписью. Вологодская губ.

Различного рода приспособления и устройства для освещения жилья. Термин был распространен по всей России. См. коптилка, лампа керосиновая, плошка.



Лампа

ЛАМПА.

ЛАМПА (КАРАСИНКА). Приспособление КЕРОСИНОВАЯ для освещения в форме круглого металлического или стеклянного резервуара с керосином. В верхней части лампы имеется горелка с регулятором пламени в виде маленького колесика на штырьке, от поворота которого зависело движение фитиля горелки.

> Поверх горелки надевалось «стекло» — стеклянный колпак, круглый в нижней части и сужающийся кверху. Копоть от прогоревшего керосина оседала на «стекле».

Керосиновое освещение начало постепенно распространяться в русской деревне с середины 1860-х гг., со времени вхождения в быт в разных странах бакинского керосина. Появляясь сначала в зажиточных хозяйствах, керосиновая лампа медленно вытесняла лучинное освещение, плошки и свечи из крестьянского быта и к началу XX в. все остальные способы освещения почти сошли на нет.

Термин был распространен повсеместно.

ЛАМПАДКА. То же, что *рюмка*. Смоленская губ.

ЛАПЁШКА. 1. То же, что ковш.

Псковская, Смоленская губ.

2. То же, что ложка.

Псковская губ.

3. То же, что поварешка.

Псковская губ.

4. То же, что чаша, глиняная, для супа.

Псковская, Смоленская губ.

5. То же, что миска, глиняная.

Псковская, Смоленская, Тверская губ.

ЛАПКА. Лапка зайца, использовалась для сметания муки со стола при приготовлении пищи. Сибирь.

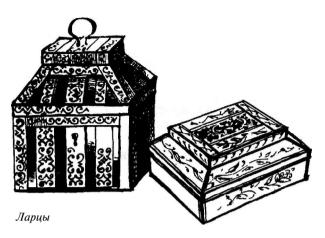
ЛАПОТЬ. То же, что *солонка*. Тверская губ.

ЛАПТА То же, что *валек 1*. Тульская губ.

ЛАПЫРКА. То же, что чаша. Псковская губ.

ЛАРЕЦ (ТЕРЕМОК). Емкость для хранения особенно ценных вещей: денег, драгоценностей, документов, разновидность *сундука*.

Ларцом назывался глубокий, прямоугольный, приближающийся к квадрату ящик с откидной, четырехскатной крышкой с плоским завершением. На крышке, обычно, была закреплена железная скоба или кольцо, служившие рукояткой для подъема крышки, по бокам скобы —



«ухваты» для переноса ларца. Крупные ларцы, достигавшие в высоту 50 см. имели внутри лва отделения: первое — сам ларен, а второе — четырехскатная крышка. Такие ларцы назывались «ларны о лва жира». Кажлое отделение закрывалось на внутренний замок, приповорот чем ключа иногла сопровождался короткой музыкальной

фразой, оповещавшей, что ларец открывается. Ларцы изготавливались из сосны, дуба, кипариса, оковывались полосами железа, украшались росписью, оклеивались костяными пластинами. Особенно ценились дубовые лариы с металлической оковкой, отличавшиеся большой прочностью и красотой. Их делали мастера двух северных городов России: Холмогор и Великого Устюга. Дубовые холмогорские ларны оковывались полосами черного или луженого металла. Особенно тщательно укреплялись дно и крышка. Железные полосы набивались и на боковые стенки. Они располагались вертикально на некотором расстоянии друг от друга, при этом очень часто пространство между ними могло закрываться небольшими фигурными металлическими накладками. Некоторые ларцы сплошь оковывались железными полосами, располагавшимися по вертикали и горизонтали. Железная оковка имела декор, выполненный просечками. Основными мотивами его были растительные побеги и цветок крина. Металлические просечные полосы укладывались прямо по дереву или по цветным подкладкам, приклеивавшимся к деревянной основе ларца. Подкладкой могла служить окрашенная в зеленый или красный цвет кожа, цветная бумага, Бумага и ткань сверху прикрывались зачастую слюдой.

Многие **ларцы**, особенно сделанные мастерами Великого Устюга, украшались росписью. Она

располагалась обычно на внутренней стороне обеих крышек. Росписи делались «травщиками», т. е. теми живописцами, которые заполняли фон икон орнаментом из цветов, растительных побегов. Хорошо знакомые мотивы они переносили на ларцы. Особенно они любили изона ларцах крупные, причудливой формы «заморские плоды», от которых ответвлялись стебли с пышными завитками. Однако на крышках лариов можно было встретить и сюжетные композиции: сказочных птиц-сиринов, всадников в рыцарских доспехах, кентавров, львов — все это в окружении пышной, причудливой растительности, тюльпанов, лилий. Богатая причудливая роспись выполнялась красным, зеленым, коричневым цветом по желтому фону.

Очень нарядными были ларцы, изготавливавшиеся в мастерских Оружейной палаты Московского Кремля. Металлические оковки этих ларцов для большей нарядности покрывались позолотой, оловянными накладками-розетками, а подкладку из слюды расписывали разными узорами «травы, и люди, и птицы краски разными». Иногда роспись делалась по деревянной основе, а сверху прикрывалась слюдой.

Дубовые **ларцы** с металлической оковкой производились в основном в XVI — первой четверти XVIII в. Они бытовали преимущественно в домах богатых людей: царей, бояр, купцов, зажиточных ремесленников. Для деревенских жителей такие **ларцы** были очень привлекательны, но дороги. Запросы небогатых деревенских заказчиков удовлетворялись местными столярами, кузнецами, делавшими более простые вещи, опираясь на холмогорские образцы.

Наряду с ларцами, окованными металлом, в русском быту XVII—XIX вв. были распространены также костяные ларцы. Деревянная основа в этом случае оклеивалась тонкими костяными пластинками, выточенными из бивней моржей, мамонтовой, слоновой кости, а также пластинками из цевки, т. е. кости домашних животных. Такие ларцы изготавливались в Холмогорах, в Москве, а с XVIII в. в Петербурге. Они могли быть, в зависимости от назначения вещи и ее

потребителя, простыми, скромными по отделке и обработке и более сложными, богатыми по декорировке.

Дорогие ларцы украшались резным орнаментом, гравировкой с подцветкой. Особенно ценились ларцы со сквозной орнаментацией из пышных растений, переплетавших архитектурные детали, вазы, человеческие фигуры. Под сквозную резьбу подкладывалась цветная фольга, слюда с подложкой из ярко окрашенной бумаги. Красивыми считались ларцы, костяные пластины которых были украшены тонко подцвеченной гравировкой или окрашены в желтый, коричневый, зеленый, красный цвет растительными красителями. При этом на особенно дорогих вещах можно было увидеть гравировку по цветному фону или барельефный узор.

Ларцы в быту царей, бояр, купцов, богатых посадских людей были распространены как предметы первой необходимости вплоть до начала XVIII в. В дальнейшем они перестали использоваться по прямому назначению — как вместилище ценностей. Богатые люди, перешедшие к европейскому образу жизни, заменяли окованные дубовые **ларцы** сейфами, а изящные костяные — шкатулками, коробочками иных, более модных форм. Старинные **ларцы** плохо вписывались в новый интерьер, казались морально устаревшими, непригодными для новой жизни.

В быту же русских крестьян ларцы сохранялись вплоть до начала XX в., использовались для хранения денег, особенно ценных вещей, передавались по наследству.

Традиционным сознанием русского народа ларец всегда осмыслялся как символ богатства, привычного образа жизни, семейного счастья и благополучия. Ведь недаром в русских волшебных сказках ларец хранит в себе главную ценность: перышко Финиста Ясного Сокола, перо Жар-птицы, волшебные яблоки, т. е. те предметы, которые принесут герою удачу,

Ларцы были распространены в северных и центральных губерниях Европейской России. См. *сундук*.

ЛАСТ.

1. *Чаша*, в которую перекладывали сваренную рыбу или тесто из квашни.

Архангельская губ.

2. То же, что веселка.

Архангельская губ.

ЛАТКА

(ЖАРОВНЯ 1, ПЛОШКА 2, ЧЕРЕПАШКА). Утварь для жарения мяса, рыбы, картофеля, приготовления запеканок, яичниц в русской печи.



няную сковороду с невысокими (около 7 *см)* бортиками, овальной или, реже, круглой формы. Ha венчике имелся неглубокий желобок ппя сливания жира. Латка могла быть с ручкой и без нее. Ручка была прямой, короткой, полой. В нее обычно вставлялась деревянная рукоятка, которая вынималась, когда латку устанавливали в печь.

Представляла собой гли-

Латка

Латки обычно закрывались глиняной крышкой, под которой мясо не столько жарится, сколько парится — «пряжится» в собственном соку. Картофель, овощи «пряжатся» под крышкой в сметане или масле.

Латки были широко распространены как в городах, так и в деревнях уже в XV—XVII вв., использовались в крестьянском хозяйстве вплоть до середины XX в.

ЛАТОЧКА. То же, что *блюдце*. Псковская губ.

ЛЕБЕДОК. То же, что ковш. Вятская, Орловская губ.

ЛЕДУНКА. То же, что *бутылка*. Калужская губ.

ЛЕЖАНКА. 1. То же, что *залавник*. Екатеринославская губ.

2. Деревянная емкость прямоугольной формы, низкая, с плоской навесной крышкой для хранения одежды, тканей. **Лежанку** иногда украшали росписью. Пермская губ.

ЛЕЙКА.

1. То же, что воронка. Костромская, Новгородская губ. 2. То же, что поварешка. Пермская губ. 3. То же, что плошка 4. Сибирь.

ЛЕМБИК. То же что молочник. Брянская губ.

ЛЕПЕШЕЧНИК. То же, что *сковородник*. Вятская губ.

ЛЕЩАДКА. То же, что бутылка, плоская, ребристая.

ЛИВЕР. Приспособление для выкачивания жидкости из бочки. Представляет собой небольшой бочонок или сосуд из посудной тыквы с двумя отверстиями. В одно отверстие вставлялась длинная трубочка из бузины, в другое — более короткая. Длинная трубочка опускалась в отверстие в верхнем днище бочки, короткая зажималась губами. Человек через короткую трубочку втягивал в бочоночек или сосуд из тыквы жидкость, а затем переливал ее в кувшин или чашу. Распространен по всей России.

ЛИКЁРНИЦА. То же, что *бутылка*. Симбирская губ.

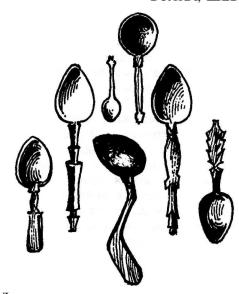
ЛИПОК. То же, что веселка. Архангельская губ.

ЛОБОШАЙКА. То же, что *веселка*. Иркутская обл.

ЛОЖКА (БУТЫРКА, ВЕСЁЛОЧКА, ВОЗИДКА, ДОЛГОНОСКА, ДОЛГОЧЕРЕНКА, ЗАГИБКА, КАРОБКА, КЕРЖАНКА 1, КОКОВКА, КОПАЛКА, КОРЕНУШКА, КРЕСТОВКА, ЛАПЁШКА, ЛОЖКА БАСКАЯ, ЛОЖКА БЕЛАЯ, ЛОЖКА БУРЛАЦКАЯ, ЛОЖКА ВОСТРОНОСАЯ, ЛОЖКА ГЛАДКАЯ, ЛОЖКА КОРНЕВАЯ, ЛОЖКА ПИСАНАЯ,

ЛОЖКА

ЛОЖКА ПОЛУБАСКАЯ, ЛОЖКА СОУСНАЯ, ЛОЖКА ХОХЛАЦКАЯ, ЛОТАЧЁК, ЛУЗКА, МЕЖЕУМКА, НАЛИВКА 3, НОСАТКА, РЫБКА, СЕРЕБРУШКА, СИБИРКА, ХЛЕБАЛКА, ШАЛАБОЛКА, ШЕВЫРКА). Деревянный, костяной, ме-



Ложки

таллический предмет для зачерпывания жидкой и рассыпчатой пищи. Представляет собой круглую или овальную вогнутую, неглубокую емкость на длинном или коротком, плоском или круглом черенке (иначе черенок называли «стебло», «рукоять», «цавье»). Изготовление ложек с короткими черенками объясняется тем, что их помещали в ставцы, служившие индивидуальной и дорожной посудой. Ложки украшались росписью (широко известны — хохломская, северодвинская, палащельская роспись) или резьбой. Использовались ложки как в городах, так и в крестьянских хозяйствах, подавались к столу в будние и праздничные дни и дол-

гое время, пока не появились *вилки*, служили единственным приспособлением для приема пищи.

Существовали особые правила пользования ложкой. После каждого зачерпывания еды из общей миски ложку облизывали с обеих сторон и снова опускали на стол; лишь прожевав пищу, снова брали ложку со стола и черпали ею из миски; тот, кто не выпускал ложку из рук, считался прожорливым. Мясо ели только тогда, когда в миске не оставалось другой еды, и лишь после того, как хозяин даст указание: стукнет ложкой по столу. Если кто-нибудь вел себя за столом не так, как подобает, — смеялся, разговаривал, то его наказывали, ударив ложкой по лбу.

Соблюдались различные приметы, связанные с ложками. Нельзя было ставить ложку так, чтобы она опиралась черенком на стол, а другим концом на тарелку, так как по ложке, как по мосту, в миску может проникнуть нечистая

сила. Не разрешалось стучать ложками по столу, так как от этого «лукавый радуется» и «скликаются на обед злыдни» (существа, олицетворяющие собой бедность и несчастье). Считалось грехом убирать ложки со стола в заговенье, накануне положенных церковью постов, поэтому ложки оставались на столе до утра. Нельзя класть на стол лишнюю ложку, иначе будет лишний рот или сядет за стол нечистая сила. В качестве подарка нужно было принести ложку на новоселье, вместе с караваем хлеба, солью и деньгами.

К ложкам относились бережно, ценные ложки носили при себе в футляре, а простые деревянные хранили дома в ложечниках — полках для ложек или ложечницах — специальных корзинах для хранения ложек. Широко применялась ложка и в обрядовых действиях.

В родильной обрядности во время крестильного обеда подавались на стол ложки красного цвета, при подаче на стол первой каши пили здоровье новорожденного, при второй каше отец втыкал все ложки в кашу и требовал за них выкуп («кто хочет кашу есть, тот выкупи ложку»). Кроме того, отцу новорожденного давали ложку каши с солью («пересол» «бабкину кашу»), добавив туда острые приправы: горчицу, перец, хрен, уксус — и посыпав сахаром. Он тоже должен был вытерпеть муки, как и мать при рождении ребенка, еще это объяснялось, как очищение отца, оскверненного рождением ребенка, с помощью соли, которая являлась оберегом от нечистой силы. ложку такой каши, отец новорожденного закидывал ложку на полати и прыгал по избе со словами: «Дай Бог, чтобы так новорожденный вспрыгивал».

В северных губерниях на крестинном обеде повитуха ела очень круго сваренную пшенную или гречневую кашу с медом черенком ложки, стараясь съесть кашу как можно быстрее, чтобы новорожденный начал скорее говорить. На крестинах было принято также гадать на ложках, которыми ели крестинную кашу: считалось, что если брошенная за спину ложка упадет кверху выпуклой стороной, то у роженицы родится

еще один мальчик, если вогнутой — то девочка. О крестинной каше говорили: «Кашка на ложки, а молодец на ножки».

Во время свадебного ритуала ложки, повернутые лопастью к сидящим, выкладывались перед женихом и невестой перед венчанием за «тихим» столом; эти ложки сваха после трапезы забирала с собой для молодых. За свадебным столом для жениха и невесты существовал запрет на участие в пире, поэтому перел ними ставили пустое блюло и клали ложки черенками к краю стола или связанные ручками в разные стороны. При разрешении им принимать пищу соблюдались определенные правила: молодые должны были есть одной ложкой из одного блюда, пить из одного стакана и т. д. При подаче новобрачным каши они ели одной ложкой, черпая три раза, молодым давали по три ложки молока, одной ложкой ели молодые и яичницу. Две ложки вместе с другими предметами утвари и свадебным хлебом (баенником) зашивали в скатерть, которая расшивалась новобрачными после бани. На «блинках» (угощение молодых тещей в их первый приезд) молодой брал на ложку яичницу, складывал деньги и подавал теще.

На поминках для умершего ставили отдельный прибор либо на общий стол, либо на особый стол в углу под образами, ложку выкладывали черенком к иконам или под скатерть, помещая сверху кусок хлеба. Первую ложку (или первые три) каждого блюда и первый стакан водки отливали покойнику на угол стола. поминок все пробовали кутью, которую нужно было взять ложкой три раза. Есть за поминальным столом полагалось только ложками. использовать вилки и ножи не разрешалось. На Урале в сорочины хозяева старались накормить не менее сорока человек и раздать сорок ложек. Получали деревянную ложку после поминального обеда на память о покойном и гости в северных губерниях.

В календарной обрядности накануне Рождества, в Крещенский сочельник и на Пасху хозяин брал ложку кутьи или овсяного киселя, выходил на порог сеней или влезал на печь и, бросив ложку кутьи или киселя в окно, приглашал

Мороза поесть, чтобы он за это не портил лен, коноплю и овес.

Во время ряжения на святках ложка наравне с морковью, кукурузой, колокольчиками, поленом использовалась в качестве фаллического символа при обозначении наготы. Употреблялась ложка в гаданиях. В Вятской губ. девушки наливали в столовые ложки воду и ставили их в сени, когда вода замерзала, приносили ложку в избу и смотрели: если замерзшая вода образовывала «пупочек», то это значило, что загадывающая проживет наступающий год хорошо, образование «ямки» означало смерть. После ужина перел Филипповским (Рождественским) постом хозяйки определяли судьбу членов своей семьи. Оставив на столе ложки или вынеся их с водою в сени, утром смотрели: чья ложка будет опрокинута на спинку или в чьей вода замерзнет «логом» (с углублением) — того ожидает несчастье или смерть.

Во время масленичной недели ложку вместе с чашкой приносил кум своему крестнику, родившемуся в этом году. В Курской губ. на Маргоскиной неделе (вторая неделя после Пасхи или неделя Жен Мироносиц) женщины, съев яичницу, подбрасывали вверх ложки и кричали: «Родись, лен, такой-то здоровый и высокий». У кого ложка взлетала выше, у того и лен должен вырасти лучше. На Вознесенье (за десять дней до Троицы) во время мужского гуляния в лесу парни, отправив пастись лошадей, запекали в чугуне яйца, выпивали по стакану купленной вскладчину водки, съедали яичницу, после чего бросали вверх ложки и приговаривали: «Как моя ложка легко летит вверх, так чтобы и мои лошади веселы были, поигрывали!» В период сенокосной страды женщины, оставшиеся дома, шли обычно «мыть ложки», т. е. помогали по хозяйству тем соседкам, у которых в семье было много косарей. В Великолуцком у. Псковской губ. в начале жатвы принято было варить крутую кашу из свежих ржаных зерен, при этом хозяйка дома ударяла каждого ложкой по лбу и приговаривала: «Будь сыт кашей!»

В народной медицине использовали ложку в различных способах лечения. В Вологодской губ. при лечении испуга зачерпывали ложкой воду из блюда и поливали на четыре угла стола: затем снимали воду ложкой обратно в блюдо и этой водой лечили человека или скот. Чтобы избавиться от лихорадки, нужно было набрать воды из трех колодцев и облиться этой водой на двенадцати зорях: шести вечерних и шести утренних, начиная с головы, через решето, поставленное на голову, в котором черенками крест-накрест лежали четыре ложки. Сквозь решето с лежащими в нем ложками. ключами и другими предметами поливали наговоренной водой ребенка при лечении сглаза в с. Кильце Мезенского у. Архангельской губ.

Существовало поверие, что за столом нужно положить лишнюю ложку и кусок хлеба игошу, т. е. безрукому, безногому невидимому духу, чтобы он не мог подшутить над человеком, когда тот торопится и что-либо делает без молитвы.

Ложка упоминалась в пословицах, поговорках, загадках: «Ложкой кормит, а стеблом глаз колет» (о том, как делая кому-то добро, потом получаешь попреки за это); «По два гриба в ложку, а третий к стеблу пристал»; «Не по две воложки (грибы) на одну ложку»; «В час по чайной (очень медленно); «Дорога ложка к ложке» обеду»; «Если просо в Петров день с ложку, то будет его и на ложку»; «В бочке меда ложка дегтю» (говорили о чем-то неудавшемся, получившимся); «На красную ложку жить» (жить, как в праздник); «Пора играть в ложки» (говорили, приглашая к столу); «Работник из чашки ложкой» (о ленивом, но любящем поесть человеке); «Бегут голубочки к одной полубочке» (ложки и чашка щей); «Полно корыто людей набито» (миска с ложками). «Деревянка (деревяга, деревячка, деревяшка) везет, сечка сечет, Емельян на возу поворачивается» (так называли ложку в загадках в Екатеринбургской, Нижегородской, Новгородской, Тамбовской губ.). Термин ложка был известен в Киевской Руси уже в X в. Ею пользовались дружинники князя Владимира. В XVII в. массовое производство ложек известно во Владимирской, Вятской, Нижегородской, Московской губ., слободах Сергиева Посада и др. Особенно много изготовляли ложек в Семеновском у. Нижегородской губ. — до 3 млн. штук в год (здесь они получили различные названия: «баская», «полубаская», «тонкая», «рыбка», «межеумка»), отсюда ложки развозились по всей России.

Термин ложка распространен в России повсеместно.

- **ЛОЖКА БАСКАЯ.** То же, что *ложка*, деревянная, продолговатой формы с тупым носом и резным черенком, украшенная росписью.

 Семеновский у., Нижегородская губ.
- **ЛОЖКА БЕЛАЯ.** То же, что *ложка*, деревянная, без росписи. Семеновский у., Нижегородская губ.
- **ЛОЖКА БУРЛАЦКАЯ.** То же, что *пожка*, деревянная, большая, грубой работы, без росписи. Семеновский у., Нижегородская губ.
- ЛОЖКА ВОСТРОНОСАЯ. То же, что ложка.
- **ЛОЖКА ГЛАДКАЯ.** То же, что *ложка*, деревянная, не украшенная росписью. Нижегородская губ.
- **ЛОЖКА КОРНЕВАЯ.** То же, что *ложка*, изготовленная из корня дерева. Шуйский у., Владимирская губ.
- **ЛОЖКА ПИСАНАЯ.** То же, что *ложка*, деревянная, украшенная росписью. Нижегородская, Ярославская губ.
- **ЛОЖКА ПОЛУБАСКАЯ.** То же, что *пожка*, более округлой формы, чем *баская*, с простым черенком, без росписи.

Семеновский у., Нижегородская губ.

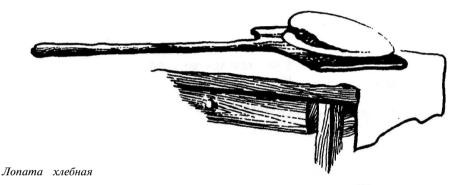
- **ЛОЖКА СОУСНАЯ.** То же, что *ложка*, глубокая, с крутым изгибом черенка или стебля, предназначенная для разливания соусов и подливок.
- **ЛОЖКА ХОХЛАЦКАЯ.** То же, что *ложка*, с хохломской росписью. Нижегородская губ.

ЛОЖКОМОЙКА То же, что *лохань*, небольшого размера, широкая, бондарной работы, использовавшаяся для мытья посуды.

ЛОПАТА ВЫГРЕБАЛЬНАЯ. То же, что *закидывалка*. Псковская губ.

ЛОПАТА ЗАГНЁТОЧНАЯ. Приспособление для выгребания угля и золы. Бурятия (русское население). См. совок.

ЛОПАТА ХЛЕБНАЯ (КОПЫЧ, ПЕХЛО 2, ПЁКЛА). Прямоугольная или овальная доска на длинной деревянной рукояти для сажания хлебов и пирогов



в печь и доставания их оттуда. Широко известно использование хлебной лопаты в народной медицине при «переделывании» или «перепекании» ребенка. Больного ребенка укладывали на хлебную лопату (обычно это делала мать, иногда ребенка перед помещением на лопату заворачивали в новину и окунали в воду) и сажали в печь так же, как хлеб. Считалось, что такой ребенок «не допекся» в утробе матери. В данном обряде происходило «отождествление ребенка и хлеба, выпечки хлеба и появления ребенка на свет: его как бы возвращают в материнскую утробу (печь), чтобы он родился заново».

В свадебном обряде в Белгородском у. Курской губ. в середине XIX в. хлебную лопату использовали при выпекании свадебного каравая, в приготовлении которого участвовали замужние родственницы жениха и свадебные чины: дружка, сваха, дядько, бояре. Сваха приготовляла лоток закваски, над которым зажигала три свечи.

После получения родительского благословения на изготовление каравая замешивалось тесто, делался каравай, который на **хлебной лопате** сажался в печь под пение песни:

Заюшка по полю рыщет, Свашенька кочергу ищет, Чем жар нагребать и каравай сажать...

После выпивания принесенного отцом жениха стакана вина, троекратного целования дружки и свахи и угощения гостей большим обедом из двадцати блюд бояре просили дружку:

Наш дружка неученый, каравай неиспеченный, Зажги, дружка, свечку, загляни, дружка, в печку...

И под пение:

У Александра во дворе свои кузни новые И ковали молодые. Вы берите молоты, разбивайте печеньку,

Доставайте каравай, доставайте яровой... —

дружка, сваха и дядько били по печи, вынимали на **хлебной лопате** каравай, помещали его в решето с овсом, накрывали полотенцем и, трижды пронеся вокруг примостного стола, выносили в клеть в сопровождении гостей.

В Заонежье **хлебную лопату** (пёклу) применяли в родильной и скотоводческой обрядности как магический предмет, увеличивающий репродуцирующие силы человека и животного.

В Балахнинском у. Нижегородской губ. и на Русском Севере при переезде в новый дом обязательно перевозили с собой хлебную лопату и помело, так как считалось, что на этих предметах переезжает в новый дом домовой. Термин хлебная лопата был распространен в XIX в. практически по всей России, в том числе на Урале и в Сибири. «Копычом» называли лопату в Калужской губ., «пехлом» обозначалась

лопата в Екатеринбургской и Вологодской губ.; «пёклой» называли лопату в Карелии.

ЛОПАТКА. То же, что нож, деревянный, представляющий собой обоюдоострую дощечку. Архангельская губ. **ЛОПАТКА ЖАРОВАЯ.** Металлический совок для выгребания угля и золы.

Архангельская губ.

См. совок.

ЛОТАЧЁК. То же, что *ложка*, деревянная. Орловская губ.

лоток.

1. Деревянная круглая дощечка, на которой подают мясо на стол.

Архангельская, Вологодская губ.

2. *Совок* для выгребания угля и золы. Владимирская, Уфимская губ., Урал. См. *совок*.

лохань

(ЛОЖКОМОЙКА). Емкость для стирки белья, мытья посуды, умывания, изготавливалась из древесины ели, сосны бондарным способом.

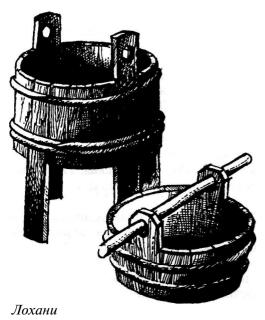
Выбор этих пород для клепок объяснялся их легкостью и влагостойкостью.

Отличием лохани были низкие борта и широкое круглое или овальное дно. Они вырабатывались с ножками или без ножек, но всегда с двумя рукоятками — «ушками».

Лохани с тремя, четырьмя ножками имели форму невысокого цилиндра. Их ставили под рукомойники. Лохани без ножек имели расширяющиеся кверху стенки, удобные при стирке белья, мытье посуды. Лохани были, как правило, больших размеров (около 70—80 см в диаметре). Их переносили с места на место или за «уши», в которых были сделаны удобные для ладони отверс-

тия, или на палке, пропущенной через отверстия «ушей».

Лохань была одним из самых необходимых предметов крестьянского и городского дома. О ней была загадка: «Ушастый кабан завсегда в избе». Она была известна еще в Древней Руси



и широко использовалась в народном быту вплоть до начала 30-х гг. XX в.

Наряду с деревянными лоханями бытовали и металлические. Однако они не получили широкого распространения.

лубня.

1. Емкость для проращивания ржи и ячменя на солод, представляла собой *корыто* из луба, овальной формы, с невысокими бортами.

В лубню засыпали рожь или ячмень, обильно смоченные водой. Через несколько дней зерна прорастали. Их сгребали в кучу и обкладывали тяжелыми предметами, чтобы зерна усолодели. После этого их сушили на печи и мололи. Солод являлся необходимым компонентом пивоварения.

Лубни были распространены по всей России. Они изготавливались из дерева способом долбления или из луба. В разных местах носили разные названия. Слово **лубня** использовалось в северо-восточных губерниях Европейской России.

2. Любая емкость, сделанная из луба: корзина, коробка, сундук и т. п.

ЛУБОЧЕК.

То же, что чаша, для хлеба и хлебных изделий. Архангельская, Пермская губ.

ЛУЗКА.

То же, что ложка.

Вологодская, Калужская, Московская, Новгородская, Тверская, Ярославская губ.

ЛУКНО

(ЛУКОШКО 1). Открытая цилиндрическая емкость из луба, дно плоское, из деревянных досочек или коры. Делалось с ручкой-ложкой или без нее. Размеры лукна определялись назначением и назывались соответственно: «набирка», «мостинка», «ягодница», «грибница» и т. п. Если лукно предназначалось для хранения сыпучих продуктов (зерна, крупы, муки), то закрывалось надевающейся сверху плоской крышкой.

С лукошком в русском языке связано много присловий и поговорок: «Метил в окошко, а попал в лукошко», «Брюхо не лукошко: под лавку не сунешь», «Посеяно с лукошко, так и

выросло немножко», «Каково лукошко, такова ему и покрышка».

ЛУКОШКО. 1. То же, что лукно.

2. То же, что солонка. Так называлась посуда для соли в Старорусском у. Новгородской губ.

ЛУПОЛОВНЯ. То же, что *поварешка*. Новгородская губ.

ЛУЧ. То же, что *лучина*. Владимирская, Тверская губ.

ЛУЧИНА (ЛУЧ). Тонкая, до 1 см в диаметре, щепка, около 70 см в длину, использовалась для растопки печи и для освещения жилища. На изготовление **лучины** шли различные сорта дерева: береза, сосна, осина, дуб, ясень, клен. Чтобы получить тонкую и длинную **лучину**, полено необходимо было распарить в печи: его клали на под истопленной печи или на чугун с кипящей водой, затем полено надкалывали с одного конца топором на 15 см. Надколотое рядами полено драли на **лучины** руками. Березовые поленья обычно сушили на печи, а **лучину** щепали косарем или обломком косы.

Приспособлением для держания горящей лучины являлись *светцы*. Вплоть до конца XIX в. лучина была основным источником света в крестьянской избе. В некоторых местах она сохранилась до 20—30-х гг. XX в.

ЛЮЛЬКА. То же, что *курительная трубка* из обожженной глины, небольшого размера, с округлой головкой, прямым или загнутым вверх под прямым углом загубником. Иногда имела съемный мундштук.

M

МАСЛЯНКА. 1 (МАСЛЯНКА). Столовая керамическая посуда различной формы (обычно круглая), с крышкой, для масла. В зажиточных крестьянских хозяйствах во второй половине XIX в. были широко распространены фарфоровые и фаянсовые масленки фабрик Бирмана, Иконникова, Кузнецова, Хряпунова.

> Термин масленка был распространен во многих губерниях России.

2. То же, что топник.

МАСЛЕНИЧКА. То же, что *рожок*. Олонецкая губ.

МАСЛОБОЙКА Приспособление для изготовления коровьего (сливочного, русского) масла, представляет



собой сосуд цилиндрической формы, высокий, узкий, изготовленный из дерева в бондарной технике. Высота сосуда 70—80 *см*. диаметр 15—20 см. Маслобойка имеет плотно входящую в сосуд крышку с отверстием для рукоятки мутовки. Масло сбивалось из сливок, сметаны, слегка прокисшего молока путем вращательных движений мутовки.

Маслобойки в русском быту появились, вероятно, с середины XIX в. В более ранее время масло сбивали в кринках.

МАСЛЯНКА. То же, что *масленка 1*.

Петербургская, Псковская, Смоленская, Рязанская губ., Средний Урал.

MATA.

Половик или коврик, служивший для вытирания ног перед входом в дом. **Маты** плелись из пеньки или мочала, а также каболки — тонкой просмоленной веревки.

МАХОТКА. То же, что чаша, глиняная.

МЕДОВНИЦА. То же, что *скобкарь*. Петербургская губ.

МЕЖЕУМКА. То же, что *ложка*, крестьянская, столовая, грубой выделки, имеющая крупный черенок. Нижегородская губ.

МЕЛЕН.

Приспособление для измельчения листового табака, изготавливалось из короткого тонкого ствола дерева с комлем. Мелен представлял собой рукоятку с утолщенным круглым концом. Табак складывался в горшок и протирался меленом.

МЕРОЧКА. То же, что *стакан*, но маленький. Орловская губ.

МЕТЛА.

Пучок связанных прутьев, насаженный на длинное древко. **Метла** использовалась для подметания на улице.

В волшебных сказках, преданиях русского народа метла является одним из самых выразительных атрибутов Бабы Яги, ведьмы, колдуньи. Баба Яга опирается на метлу в своих полетах по небу в ступе. Ведьма или колдунья может обернуться огненной метлой и влететь через трубу в избу. В то же время метла играла роль оберега, предохраняющего от сглаза, порчи, болезней. Метла, поставленная у входа в дом, защищала, по поверьям, от злых сил.

Такое двойственное представление о метле объяснялось, вероятно, ее основной функцией — наведением в избе чистоты. В мифологическом сознании русских крестьян метла, создавая чистоту в доме, создавала чистоту и сакрального мира: изгоняла злые силы, нечисть и т. п. В то же время, соприкасаясь с грязью, мусором,

MEIIIAJIKA 252

она превращалась сама в орудие порчи, колловства.

Термин распространен повсеместно.

МЕШАЛКА. То же, что *весло*.

Север Европейской России.

МИСА.

1. То же, что *миска*.

2. То же, что *чаша*.

3. То же, что блюдо.

Термин **миса** употреблялся для обозначения *миски*, *чаши*, *блюдца* в Архангельской, Вологодской, Воронежской, Калужской, Олонецкой, Рязанской, Смоленской губ.

МИСАРЬ.

То же, что *нож*. Калужская губ.

МИСКА

(БАЙДАРАЖНИК, БАНДАРА 2, ВАЗКА. ДЖАМ-КА, ДОЛБЯНКА, ДУПЕЛКА, КАЛАБАШКА 2, КАЛАВАНКА 2, КАЛГАН 4, КОЛЧУЖКА, КО-РЕЦ 5, КУПЛЫШКА, ЛАДОЧКА, ЛАПЁШКА 5, МИСА 1, НОСОВИК, НОЧЁВКА 2, ОЛАДНИЦА, ОПАНКА, ПАНКА 2, ПАПЫРЬ 1, ПЛИЧКА 1, ПОДЛЁВАЛЬНИК, ПОЛИВАНЕЦ 2, РЫБНИК, СОЛИЛО, СУПНИК, ЧАРОНКА 1, ЧИНАК).



Металлическая (оловянная, медная), деревянная, глиняная столовая посуда, употреблявшаяся для подачи и употребления пищи. Миска представляет собой широкую чашку круглой формы с расширяющимися кверху бортами, иногда заканчивающимися горизонтальной полосой или круглым валиком. Имеет плоское дно, которое часто опирается на невысокий поддон. Украшались миски росписью или резьбой.

Крестьянами **миски** использовались в качестве обеденной посуды для горячих жидких кушаний или каши как в будни, так и в праздники. Для общей коллективной трапезы предназначались большие **миски**, но наряду с ними имелись

253 МИСКА

небольшие глиняные или деревянные **мисочки** для индивидуального пользования. Существовали специальные «постные» **миски**, которые вместе с подобными *горшками* и *ложками* употреблялись только в постные дни.

В свадебной обрядности северных губерний миску заодно со свадебным хлебом и другими предметами утвари зашивали в скатерть, которую молодые должны были расшить после посещения бани. С помощью миски гадали: миску с водой, на которой складывался «мост» из соломы, перед сном девушка ставила в изголовье кровати или под нее, прося своего будущего мужа провести ее через мост. В день Андрея Первозванного, 30 ноября (13 декабря), миску с кашей девушки устанавливали на воротах и шептали: «Сужене и гужене, ходи со мною кашу ести!» — после чего им должен был привидеться образ жениха.

Известно использование миски в народной медицине. Во время особого вида лечения — «обрызгивания» — в пустой избе ставилась миска с водой, по углам раскладывались соль, зола, уголь. Человек, пришедший к знахарю для лечения, должен был лизать разложенные по углам предметы и запивать их водой из миски. В это время знахарь читал наговоры. На третий день человеку давалась громовая стрела и словесно передавались наговоры.

При лечении соняшницы (брюшная болезнь) знахарь просил **миску**, в которую «вошло бы три штофа воды», пеньку и *кружку*. *Миску* с водой ставил больному на живот, пеньку зажигал и обматывал ею больного. После чего опускал пеньку в *кружку*, а *кружку* ставил в **миску** и читал наговоры. Крики больного во время совершения лечения приписывались «удалению нечистой силы». После окончания лечения знахарь давал больному выпить воды.

Термин миска известен с глубокой древности. В XII в. большую общую миску, из которой ели несколько человек, Даниил Заточник называл «солилом». В XVIII—XIX вв. термин миска был распространен по всей России. В это время миской иногда стали называть и другие предметы утвари — блюдо, тарелку, чашу.

МОЛОЧНИК (ЛЕМБИК, СЛИВОЧНИК). Сосуд, употребляемый для хранения и подачи на стол молока или сливок, выполненный из металла, глины, фарфора или фаянса. Молочник представляет собой кувшинчик на подставке с округлым туловом, переходящим в отогнутые края, с носиком, имеет ручку, может быть украшен росписью, штамповкой, гравировкой.

Молочник чаще всего использовался в городской, реже в крестьянской среде.

Термин молочник был распространен в центральных губерниях Европейской России, в Петербургской губ. и на Урале.

МОНАХ. То же, что *бутылка*, высокая, для красного вина.

Карелия. В Тульской губ. «монахом с рясой» называли четвертную бутыль с вином.

МОНГОЛКА То же, что чаша. Семеновский у., Нижегородская губ.

МОСТИНА. 1. Ручная корзина для сбора ягод, грибов, овощей, переноса мелкой клади, изготавливалась из полос сосновой дранки (предварительно распаренной лучины) в технике прямого, реже косого плетения, имеет прямоугольное или квадратное плоское дно, жесткую ручку-дужку. Иногда открытое горло мостины укрепляется снаружи полосой дранки.

В Нижегородской губ. производство ярко окрашенных мостинок носило ремесленный характер. В Верхнем Поволжье и на северо-западе России мостинки бытуют до сих пор.

2. Заплечный *кузов*, плетенный из сосновой лучины, в виде закрытого *короба* с прямоугольным отверстием наверху, использовался как дорожная емкость.

Термин известен в Новгородской, Тверской, Ярославской, Псковской, Нижегородской губ.

МУНДШТУК. Специальная насадка к *курительной трубке*, является продолжением ее нижней части, которую берут в рот. Мундштук представляет собой круглый или уплощенный в сечении короткий или длинный, прямой или изогнутый обрезок дерева или кости. Изнутри в нем

просверлено или прожжено по всей длине отверстие, способствующее прохождению дыма. В некоторых случаях мундштуки украшали резьбой или выжженным узором в виде зигзагов, кругов, точек.

МУРАВЛЁШКА (МУРАТКА). Глиняная чашка, покрытая глазурью (муравой). Псковская, Тверская губ. См. чаша.

МУРАТКА. То же, что муравлешка.

МУСАТ. То же, что *нож*, большого размера. Курская губ.

МУТОВКА (РОГАТКА). Приспособление для размешивания жидкой пищи, замешивания опары, теста, сбивания масла, изготавливалось из части тонкого ствола сосны или ели, имевшей удобное для вырезания мутовки расположение веток: веером на одном уровне. Ствол служил рукояткой, а сучки, длиной 3—4 см, — рабочей частью. Распространена по всей России.

МУТОРМА. То же, что ендова.

МУХОБОЙКА. Приспособление для уничтожения мух, представляло собой круглую деревянную палку-рукоять с набитым на один из его концов куском кожи, который и являлся рабочей частью мухобойки.

МЯСНИК. То же, что *блюдо*, используется для мяса. Нижегородская губ.

\mathbf{H}

НАБИРАШКА. То же, что *набирка* 1, 2.

НАБИРКА (НАБИРАШКА, НАБИРУХА). 1. *Корзина, кузовок, лукошко*.

2. Небольшая корзиночка для сбора ягод. Самые маленькие **набирки** вмещают не более



стакана ягод, из нее ягоды большую пересыпают В корзину, кузов. Изготавливались из пласта бересты в виде прямоугольной коробочки, с ручкой-веткой из коры деревьев или без нее, плелись из сосновой Набирки, лучины, луба. плетенные из коры веток, повторяли сферические формы больших корзин. Детей учили сбору лесных даров с помощью на-

бирок. Зачастую изготовляли их прямо в лесу. Бытовали во всех лесных районах России.

НАБИРУХА То же, что набирка 1, 2.

НАБЛЮДНИК. 1. То же, что *блюдо*, на котором дружка подносит дары невесте.

Сольвычегодский у., Вологодская губ.

2. То же, что *поднос* для самовара. Архангельская губ.

НАДПЫЛЬНИК. Устройство в виде зонта на обруче, подвешивалось к потолку над *светцом* с *лучиной*, чтобы стены и потолок не покрывались копотью.

Название получил от слова «пыл» (т. е. жар). Пермская губ.

НАКОТЕЛЬНИК (ЖАРАТКА, ОТВЁРТЫВАЛЬНЯ). Механическое приспособление на шестке русской печи, которое представляет собой прут с вращающейся стойкой или кронштейном. Предназначено для подвешивания котелка при приготовлении пищи или ее подогревании под углями «в загнете».

Архангельская, Псковская губ., Карелия.

НАЛИВКА. 1. То же, что ковш.

Вологодская, Вятская, Казанская, Оренбургская губ.

2. То же, что поварешка.

Вятская, Екатеринбургская, Московская губ.

3. То же, что ложка.

НАПАЛОК. Плетенная из дранки, лозы или корней корзина различной формы, имеющая длинную, широкую лямку из кожи или веревки для надевания через плечо. Использовалась для переноса стираного белья на реку для полоскания. Архангельская губ.

НАПОЛОВНИК. 1. То же, что поварешка.

Московская губ.

2. То же, что *шумовка* для вынимания пельменей. Свердловская обл.

НАРУСЛЕНИК (РУСЛЕНИК 1). Кусок холста для фильтрации сусла при варке пива.

Термин был распространен в Пермской губ.

НАСКОВОРОДНИК. То же, что *сковородник*. Московская губ.

HACOC. Старинный казачий сосуд для питья вина. Гребенское казачество. См. чаша.

НАСТЕННИК. То же, что карман.

НЕДОМЕРОК. *Чаша* небольшого размера (что отразилось в ее названии), сделанная из дерева и покрытая росписью. Такого типа чаши изготавливались крепостными крестьянами Кирилло-Белозерско-

го монастыря начиная с XVII в. См. чаша.

НИТКА.

То же, что *свеча* простейшего вида, с которой ходили на скотный двор, представляет собой навернутый на палку пучок длинных льняным ниток, пропитанных коровьим или бараньим жиром.

Вологодская губ.

ЖОН

(БЕРЕСТЯНИК, ДЕЖНИК КАРНАЧИК, КВА-ШЕННИК, КИНЖАЛ, КЛАДЕНЕЦ, КЛЕПИК 1, 2, КЛЯП, КОЛОДЕЙ, КОЛОТИК, КОСАРЬ 1, КОСИЧКА, КОСНИК, КОСОРЬ, КОСТОРЕЗКА, КОСЯК, КОТАЧ, КШЕНИК, ЛОПАТКА, МИ-САРЬ, МУСАТ, НОЖ БАБИЙ, НОЖ КОПЕЙ-КОВЫЙ, НОЖ МУЖИЧИЙ, НОЖ ПОВАР-СКОЙ, НОЖ ТЯПАЛЬНЫЙ, НОСАТИК 3, ОСКРЁТОК, РЕЗАК, ЧАПЕЛЬ, ЧЕПЕЛЫШКА).



Ножи

Инструмент для разрезания чего-либо, представляет собой предмет, имеющий металлическое, реже деревянное или костяное, скругленное конце или острое лезвие, закрепленное в деревянной, костяной или металлической ручке, иногла украшен резьбой, гравировкой или росписью.

Нож использовали как во время приготовления пищи (резки овощей, хлеба, мяса и т. д.), так и для различных хозяйственных нужд — для

щепания лучины и резания веников, в гончарном и сапожном ремесле, при изготовлении деревянных изделий и т. д.

Применение ножа за обеденным столом требовало соблюдения определенных правил: нож для разрезания хлеба за обедом в кругу семьи подавался только хозяину, когда все уже находились за столом, хозяин брал буханку хлеба, чертил над ней ножом крест, и лишь после

этого разрезал ее и раздавал членам семьи. Кроме того, нож на столе должен был лежать таким образом, чтобы заточенная часть лезвия была обращена к хлебу, а не от него, не разрешалось есть с ножа, чтобы не сделаться злым (здесь выражается связь ножа с убийством и кровопролитием), нельзя было оставлять нож на столе на ночь, иначе мог зарезать лукавый, не следовало подавать кому-либо нож острым концом, не то с этим человеком произойдет ссора.

Нож служил оберегом от нечистой силы наряду с другими металлическими предметами, такими, как *кочерга*, *ухват*, *сковородник*. Его широко использовали в обрядах во время приговоров, в народной медицине и т. д.

В родильной обрядности нож помещали под подушку роженицы вместе с благовонными травами и тремя слепленными восковыми свечками, чтобы защитить ее от нечистой силы. Нож вместе с другими твердыми и острыми предметами - ножницами, ключами, стрелами, камешками, зубами животных — складывали в колыбель ребенка сразу после его рождения, что должно было восполнить «недостаточную твердость младенца», и не убирали до появления у ребенка первых зубов. Когда вносили ребенка в дом после крещения, нож наравне с углем, топором и ключами клали на порог дома, через который должны были переступить или наступить на него крестные родители вместе с ребенком, часто и самого ребенка прикладывали к предметам, лежащим на пороге дома.

Если ребенок долго не начинал ходить, к его голове привязывалась «куделя», мать без веретена пряла длинную и толстую нитку, делала из нее путо, которым опутывала ребенка, ставила на ноги, брала нож и разрезала путы между ног. Обряд носил название «разрезания пут» и должен был помочь ребенку быстро научиться ходить. При первой стрижке волос у ребенка его сажали на стол, обычно на кожух, под которым помещали веретено или гребенку для девочки, топор или нож для мальчика.

В свадебной обрядности, как оберег от нечистой силы, **нож** клали в карман жениху, а невесте давали ножницы. В утро свадьбы брат невесты, вооруженный **ножом**, палкой, плетью, скалкой или поленом, продавал дружке или самому жениху косу невесты. Во время пира в доме жениха его заставляли «потоцыть нож» — поцеловаться с невестой.

В похоронно-поминальной обрядности после выноса покойника на лавку клали большой нож или топор, кочергу, реже — ухват. Использование в данном случае железных предметов, в том числе и ножа, вызвано стремлением защититься от смерти. В Астраханской губ., когда священник приходил исповедовать тяжелобольного, нож оставляли на столе, чтобы «явившаяся за душою смерть (нечистая сила) устрашилась и отступила от своей жертвы».

календарной обрядности нож использовали во время святочных и иных гаданий, очерчиваясь им от нечистой силы, чаще всего от «немытика» (черта). В гадании, распространенном в Череповецком у. Новгородской губ., очертясь таким образом в амбаре, девушки спрашивали у туши поросенка о своем суженом. В Архангельской губ. под Новый год крестьяне гадали о будущем урожае: взяв с собой нож и парус, приходили на гумно, где очерчивали себя ножом, втыкали его рядом в землю и накрывались парусом. Если во время гадания слышался шум бросаемых снопов и стук молотящих цепов, то считалось, что наступающий год принесет богатый урожай, тишина — говорила об обратном. Парус в данном случае символизировал облачной покров, нож — молнию. Находясь в очерченном круге под покровом паруса, гадальщики были в безопасности. Вышедшему из круга грозила смерть от ножа, т. е. от удара молнии.

Нож был обязательным атрибутом обряда первого выгона скота в поле в Егорьев день, 23 апреля (6 мая). В Каргополье пастуху нужно было взять с собой связанные вместе нечищеную щуку, ключ и замок, нож и обломок косы и обойти с этими предметами трижды вокруг загона. Совершив положенные действия, пастух

зашивал все предметы, участвовавшие в обряде, вместе с закатанной в воск шерстью, в мешковину и закапывал в землю под камень на пастбище. Белозерцы при выгоне скота клали нож вместе с шерстяным поясом, клещами, крюком, нашейным крестом и топором на землю в воротах и прогоняли скотину через эти предметы.

В Вологодской и Олонецкой губ. в Егорьев день пастух прогонял скот между ножом, топором, ушной серой каждого животного, закатанной в воск, замком, ключом, землей с муравейника, стоящего на перекрестке дорог. Затем нож и остальные предметы закапывались в землю на пастбище и оставались там до конца летнего выпаса скота, оберегая от нечистой силы и болезней.

Очертиться ножом и накрыться скатертью нужно было в лесу и при добывании цветка папоротника в ночь на Ивана Купалу. Когда цветок распускался, следовало сорвать его и под скатертью дойти до дома, где тем же самым ножом, которым очерчивался круг, разрезать палец или ладонь и в рану вложить цветок, чтобы «все тайное и скрытое стало ведомо и доступно человеку».

В день Исаакая Малинника, 3 августа (16 августа), с помощью ножа и петуха крестьяне расспрашивали вихрь о зиме таким образом: выйдя на перекресток дорог и дождавшись появления вихря, в него втыкали нож, держа за голову петуха. Появление на Исаакия вихрей и ветра с юга означало суровую зиму.

Не разрешалось брать в руки нож, так же как и другие острые предметы, в день Иоанна Крестителя, 29 августа (11 сентября), так как это напоминало «тот меч, которым отсекли голову Иоанну Крестителю», поэтому хозяйки нарезали хлеб и другие продукты накануне. Многие действия, в которых используется нож, связаны с коллунами и вельмами. Чтобы узнать

связаны с колдунами и ведьмами. Чтобы узнать колдуна, необходимо было положить нож острием кверху и прочитать воскресную молитву, начав ее с конца, — тогда колдун или заревет, или начнет ругаться. Чтобы напугать ведьму и лишить ее колдовских способностей, нужно

было воткнуть нож в крест оконной рамы, в верхнюю часть косяка или в «грядку» столом в той избе, где находилась колдунья. Колдун также и сам употреблял нож во время колдовских действий. Он должен был перекувырнуться через несколько ножей, воткнутых в землю, для того чтобы превратиться в животное. Нож необходим был колдуну при сотворении «чар на след». По представлениям крестьян, человек, у которого снимали след, лишался умственных способностей, угасал, ссыхался и умирал. «Снять след» фактически означало лишить человека движения, сбить его с ног, заставить слечь в постель. При сотворении подобных чар колдун обязательно широким ножом, иногда даже «окровавленным вихрем» (в поднявшийся на дороге вихрь — столб пыли, по народному поверью представлявший пляску чертей с ведьмами, — бросался нож с молитвою; нож, попавший в середину вихря и воткнувшийся в землю, считался «окровавленным», так как таким образом наносилась рана ведьме или колдуну), вырезал след своего противника, т. е. землю или дерн, на котором стояла нога данного человека. Вырезанная земля сжигалась в печи или вешалась в дымовой печи со словами: «Как сохнет дерн и земля, так высохнет, исчахнет и тот несчастный, на чей след творится чара».

В народной медицине многие действия выполнялись с помощью ножа при лечении различных болезней заговорами и приговорами. Лечение испуга на Русском Севере происходило так: больного ставили на порог и обходили его по солнцу несколько раз, держа в руках нож и топор, после чего эти предметы вонзались в порог со словами: «Что секешь? — Испуг секу, топором зарубаю, ножом засекаю, боль и испуг унимаю. Аминь». При колотье знахарь обводил больное место бруском и крестил его столовым ножом со словами приговора, после этого обмывал нож водой, которою поил больного и обтирал больное место. При лечении икоты и порчи нож втыкался в полок бани со словами, произносимыми трижды: «Булатный нож, подрежь черную болезнь в ретивом сердце,

263 НОСАТИК

мозгах, костях и жилах!» Ножом очерчивался магический круг при лечении опухоли и лишая. Нож бросали на место падения ребенка и поливали это место водой, считалось, что в этом случае боль перейдет с ребенка на нож и, так как ее полили водой, останется в ноже навсегла.

Были в ходу выражения: «до ножа» (до зарезу); «по ножу ходить» (подвергаться смертельной опасности, трепетать или дрожать перед кемлибо, подчиняться ему во всем); «зарезать без ножа» (причинить неожиданно серьезную неприятность).

Термин нож известен с давних времен; нож наравне с *пожкой* долгое время составлял незаменимый для еды «комплект инструментов» по всей России.

- **НОЖ БАБИЙ.** То же, что *нож*, сделанный из половины ножниц.
- **НОЖ КОПЕЙКОВЫЙ.** То же, что *нож*, напоминающий по форме небольшое копье. Муромский у., Владимирская губ.
- **НОЖ** МУЖИЧИЙ. То же, что *нож*, большой, используемый при забое скота и для разрезания мяса. Бурятия (русское население).
- **НОЖ ПОВАРСКОЙ.** То же, что *нож*, длинный, с тонким, острым концом, хранящийся в деревянных ножнах.
- **НОЖ ТЯПАЛЬНЫЙ.** То же, что *нож* для стряпни, стряпной нож.
- **НОЖНЫ.** Футляр для ножа, изготовлялся из кожи, дерева, плелся из бересты, лыка. Использовался охотниками, рыболовами и др. во время передвижений. Термин распространен повсеместно.
- НОСАТИК.
 То же, что чайник, для кипячения воды.
 Пермская и Екатеринбургская губ., казаки-не-красовцы.
 То же, что заварочный чайник.
 Иркутская губ.

3. То же, что *нож* с острым, длинным, узким концом.

Псковская, Смоленская губ.

HOCATKA То же, что ложка.

НОСАЧОК. То же, что *ковш* из глины. Петербургская губ.

НОСИЛА

(НОСИЛКИ). 1. Древнейшее приспособление для переноса тяжестей, грузов двумя или четырьмя людьми. Представляет собой две прямые жерди, связанные веревками, мочалом, иногда делались с холщовым, кожаным или корьевым настилом. С давних времен изготавливались специальные носила для переноса гроба на кладбище. С этой целью используются до сих пор у некоторых групп старообрядцев, до установки намогильного креста жерди носилок втыкаются в намогильный холм.

2. Дорожное приспособление для заплечного переноса промыслового снаряжения, добычи и пр. Сибирские охотники изготовляли носила из прямоугольной дощечки с лямками и кожаными (веревочными) ремешками для закрепления груза.

Термин в этом значении известен в Томской и Иркутской губ.

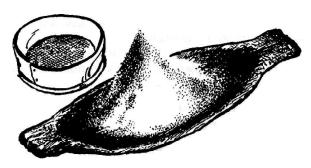
НОСИЛКИ. То же, что носила.

носовик.

То же, что *миска*, глиняная, цилиндрической формы, с невысокими краями, имеющая ручку, предназначена для масла или сметаны. Карелия.

НОЧВА

(СЕЛЬНИЦА, СЕЯЛЬНИЦА, СОЧЕЛЬНИЦА). Утварь, которую использовали для просеивания муки, замешивания теста, очистки крупы от мелкой шелухи. Представляла собой долбленое деревянное корыто овальной формы с пологими стенками, двумя рукоятями на концах. Длина ночвы колебалась в пределах 30—80 см, ширина 30—40 см. В некоторых районах России ночву изготавливали из бересты. Ночвы, предназначенные только для очистки крупы, иногда делали из прутьев ивы в виде неглубокой продолговатой корзины.



Ночва

Вытянутая форма **ноч**вы с двумя рукоятками послужила поводом для загадки: «Идет свинья от свина, с обеих сторон по рылу».

Просеивание муки перед выпечкой хлеба считалось в русской деревне делом обязательным. Необходимость

этого объяснялась упрощенным производством муки на сельских мельницах. Зерно, поступавшее на мельницы из крестьянских хозяйств, предварительно не сортировалось, в нем было много оставшейся после провеивания мякины, различного copa. Мука поэтому получалась также неоднородной, тем более что на мельницах не было приспособлений для ее сортировки. Просеивание муки в домашних условиях перед выпечкой и являлось своеобразной разборкой муки по сортам. Муку просеивали через решета или через сита над ночвой. Мука, пропущенная сквозь сито, которое имело очень мелкую сетку, считалась особенно хорошей. Из нее пекли ситный хлеб. Мука, просеянная через решето, обладавшее более крупными ячейками в сетке, называлась «решетной». Хлеб из нее получался более грубый. Мука, просеянная в ночву, высыпалась в квашню, если предполагалось выпечь из нее ржаной или пшеничный кислый хлеб или пироги. Если же рассчитывали испечь пресные лепешки, колобки, печенье, козульки и другие мелкие изделия, то тесто замешивалось прямо в ночве.

Ночва использовалась иногда, так же как *полотуха*, для формовки теста на житники, ярушники.

Очистка крупы в **ночве** проводилась обычно на улице при небольшом ветре. **Ночва** встряхивалась, сор улетал, а тяжелая крупа оставалась на дне.

На Русском Севере **ночва** использовалась как первое место для новорожденного: сразу после родов ребенка клали в **ночву** на две недели, пока он криком «не попросит зыбки».

НОЧЕВКА 266

НОЧЁВКА. 1. То же, что блюдо, деревянное, для хлеба.

Бурятия (русское население).

2. То же, что миска, деревянная, долбленая, продолговатой формы, в которой подавали на стол капусту.

То же, что плошка 4. ночник. Архангельская губ.

O

ОБВАРНИЦА. То же, что *поварешка*, специальная, употребляемая для ошпаривания кипятком кренделей и баранок при их изготовлении. Порховский у., Псковская губ., Тверская губ.

ОБКАЧ. То же, что *ковш*, круглый, для питья различных напитков. Московская губ.

ОГНЕВИЦА (ТРУТНИЦА). Емкость для хранения принадлежностей для добывания огня: *трута*, *кремня*, *огнива*. Представляет собой небольшую коробочку из дерева, металла, различной формы, с крышкой, или мешочек из кожи, ткани, затягивающийся тесьмой. Распространена по всей России.

ОГНИВО (КРЕСАЛО, ПЛАШКА, ПЛИТКА). Приспособление для получения огня, представляет собой металлическую пластину овальной формы с несомкнутыми концами, которые отогнуты внутрь



или наружу таким образом, что образуются колечки — «усики». Такая форма огнива была распространена повсеместно в XIX — начале ХХ в. В более раннее время в русском быту было известно огниво, имевшее форму кинжала без рукоятки, с тупыми краями и острым концом. Его длина колебалась от 9 до 30 см. Для получения огня необходимо было иметь кроме огнива кремень и трут. Человек, высекавший огонь, ударял огнивом по кремню, появлявшиеся при этом искры ловились на трут, лежавший в коробочке с крышкой — трутнице. Огонь разгорался в коробочке, откуда его переносили на бересту, солому, паклю, сосновые угли или на серянки — самодельные спички. Тушился огонь после его использования закрыванием крышки коробочки.

Огонь, полученный с помощью отнива, считается особенно благотворным для человека. Он приносит, по поверью, в дом счастье, благополучие. В русской деревне существовал целый ряд предписаний, как обращаться с огнем, чтобы не разгневать его, не оскорбить, не запятнать его чистоту. Нельзя было плевать в огонь, мочиться в него, бросать в него различный мусор, нечистоты, нельзя затаптывать ногами, гасить. Огонь можно было только задуть или подождать, когда он умрет сам. Если эти правила нарушать, то огонь накажет всю деревню страшным пожаром, а человека, обидевшего огонь, — вогником, красной сыпью на лице.

Представления русских крестьян об огне и его волшебных свойствах переносились и на орудие добывания огня — огниво. В русских волшебных сказках огниво — предмет, служащий для вызывания духов, а также выступал в качестве посредника между «нашим миром» и потусторонним «иным миром». Обычно герой сказки вызывает духов ударом огнива о кремень.

Огниво, кремень и трут использовались русскими крестьянами как основное средство добывания огня вплоть до конца 20-х гг. XX в. Спички, изобретенные немецким химиком Камерером в 1833 г., не получили в деревнях широкого распространения, несмотря на то, что они продавались в лавках, магазинах, на яр-

марках в большом количестве. Некоторые группы русского населения, например старообрядцы, не использовали спичек вообще, считая их «бесовским наущением». Повсеместно принято было считать, что огонь, зажженный спичками, не обладает волшебными свойствами огня, добытого с помощью огнива.

Термин был распространен повсеместно.

ОДНОНОЖКА. То же, что *рюмка*. Оренбургская губ.

ОДНОРУЧНИК. То же, что *чаша*, деревянная, с ручкой. Архангельская губ.

ОЖЕГ. 1. То же, что *кочерга*. Слово ожег употребляли в пословицах и поговорках: «Ни в бане ожег,

в пословицах и поговорках: «Ни в оане ожег, ни в избе клюка» (говорили о человеке, который ни к чему не приспособлен, ничего не умеет делать); «Ни богу свеча, ни черту ожег (ожега, ожог)».

Термин был распространен в Архангельской, Вологодской, Вятской, Костромской, Олонецкой, Пермской, Ярославской губ., в Сибири и на Урале.

2. То же, что *ухват*, в виде деревянной палки с гвоздем на конце. Предназначен для вынимания горшков из печи. Владимирская губ.

ОЛАДНИЦА. То же, что *миска*, в которую складывали оладьи для подачи на стол. Псковская, Тверская губ.

ОЛОВЯННИК. 1. То же, что *стакан*, оловянный. Архангельская губ. 2. То же, что *кружка*, оловянная.

ОПАНКА. То же, что миска.

ОПАРА. То же, что опарник.

ОПАРНИК (ОПАРА, ОПАРНИЦА). Посуда для подготовки опары и выхаживания теста на пироги, белые булки, блины, представляла собой глиняный сосуд, круглый, с широким горлом и слегка зауживающимися к *поддону* стенками. С внутренней стороны опарник был покрыт глазурью.

Высота **опарника** колебалась от 25 до 50 *см*, диаметр горла от 20 до 60 *см*. Форма была удобна для замешивания опары и теста как рукой, так и *мутовкой*.

Для приготовления опары в теплую воду закладывали закваску (как правило, тесто, оставшееся от предыдущей выпечки), перемешивали с половиной муки, необходимой для изготовления хлеба или пирогов, и оставляли в теплом месте на несколько часов. После закисания опару, если она была предназначена для выпечки ржаного хлеба, перекладывали в дежу, квашню, добавляли муку, месили и, закрыв плотно крышкой, ставили в теплое место. Если опара ставилась для пирогов, то ее оставляли в опарнике, добавляли муку, яйца, сметану, месили и оставляли подходить.

В народном сознании слово «опара» осмыслялось как незаконченное, не доведенное до конца дело. При неудачном сватовстве обычно говорили: «С опарой воротились», а если сваты заранее знали, что в сватовстве им откажут, то говорили: «За опарой поехали».

Термин бытовал на всей территории России.

ОПАРНИЦА. То же, что опарник.

ОПИХИВАЛКА. Деревянная лопатка в виде копья, часто с наконечником. Она использовалась для забрасывания снетков в печь и вынимания сушеной рыбы.

См. совок.

ОПОЛОВНИК. То же, что поварешка.

Владимирская, Вятская, Костромская, Курская, Московская, Нижегородская, Новгородская, Симбирская, Тверская губ., Новосибирская, Читинская обл.

ОСЛОП. То же, что $x_1y_2\partial$.

ОСКРЁТОК. То же, что *нож*, сточенный. Пензенская губ.

ОСТЯЧОК. То же, что *вилка*. Казаки-некрасовцы. **ОСЬМУШКА.** То же, что *бутылка*, объемом в четверть $ито \phi a$ (около 0,25 литра).

ОТВЁРТЫВАЛЬНЯ. То же, что накотельник.

ОТИК. То же, что *рюмка*. Архангельская губ.

ОТИМКИ. То же, что *прихватка*. Архангельская губ.

ОТНИМАЙКА. То же, что *прихватка*. Архангельская, Олонецкая, Петербургская, Тверская губ.

ОТНИМАЛКА. 1. То же, что *поварешка*. 2. То же, что *шумовка*.

Вятская губ.

3. То же, что прихватка.

ОТНИМИШКА. То же, что *прихватка*. Вологодская губ.

ОТНИМКА. То же, что прихватка.

ОТОПОК. Огарок свечи. Костромская, Казанская, Ярославская губ.

ОТЫМАЛОК. То же, что *прихватка*. Рязанская губ.

ОТЫМАЛЬНИК. То же, что *прихватка*. Вологодская губ.

ОЧАГ. То же, что *таган*, в виде палки или жерди, предназначенной для подвешивания котла над огнем для приготовления пищи. Уржумский у., Вятская губ.

ОЧЁЛЫШ. То же, что *шумовка*. Пермская губ.

ОЧЕП. То же, что *ухват.* Екатеринбургская обл.

П

падог



Падоги

(БАТОГ, ПОСОХ). Дорожная палка. Обязатель-

ный элемент дорожной экипировки. Для изготовления предпочитали использовать ветки или стволы молодой ольхи, можжевельника, рябины. В народе говорили: «На долгом веку накланяешься в падогу». На конец дорожной палки вешали переносимый груз, положив палку на одно плечо. Сакральные функции оберега выполнял падог пастуха и особенно колдуна. Во время обрядов оберегания молодых и свадебщиков подагом осуществляли различные действия — очерчивали магические крестили углы, пороги, косяки и т. п. Магическими свойствами обладали как сами падоги, так и деревья, из которых они мастерились.

На Русском Севере особо почитались можжевеловые падоги с многочисленными наростами.

ПАЙБА.

Заплечный кузов для переноса провизии в сенокосное время. Так на Урале называли плетенный из бересты конусовидный кузов на лямках. Термин встречается в Пермской, Казанской, Екатеринбургской губ.

ПАЛАЩЕЛКА. То же, что балабайка.

ПАПИРОСНИЦА. Емкость для хранения папирос в виде круглой или овальной коробочки небольшого размера. Изготовлялась из дерева, металла, кости. Конструкция **папиросниц** была различ-

ной, некоторые из них были вертикальными и закрывались накладными или выдвижными крышками, другие раскрывались на две половинки, подобно книге, и каждая из них служила как наружной стенкой папиросницы, так и емкостью для папирос. Поверхность их часто украшалась гравировкой, выжженным или накладным узором. На некоторых папиросницах делали накладной узор из ажурной бересты.

ПАНКА.
1. То же, что чаша.
Владимирская, Нижегородская, Орловская губ.
Красноярский край.
2. То же, что миска.
Владимирская губ.

ПАНТЮШКА. То же, что чаша.

ПАПРЯ.
 То же, что чаша, глиняная или деревянная Архангельская, Вологодская губ., Забайкалье.
 То же, что миска.
 Архангельская, Вологодская губ.

ПАПЫРЬ. 1. То же, что *миска*. 2. То же, что *тарелка*.

ПАРОВИК. То же, что *самовар*. Иркутская губ.

ПАТЛУН. То же, что *поварешка*. Пермская губ.

ПАШНИК. То же, что *сковородник*. Нижегородская губ.

ПЁКЛА. То же, что лопата хлебная.

ПЕЛЬМЕННИЦА. То же, что *шумовка*. Урал, Зауралье.

ПЕПЕЛЬНИЦА. Сосуд разнообразной уплощенной формы, использовался для выколачивания пепла и остатков табака из *курительных трубок* и обтряски и тушения самодельных папирос — цыгарок. Изготовлялся из металла, обожженной глины и твердых пород дерева.

ПЕРЕДАЧА. То же, что *соусник*, изготовленный из фаянса. Смоленская губ.

TIEPECEK 274

ПЕРЕСЕК. *Кадка*, суживающаяся книзу. Тамбовская губ. См. *кадка*.

ПЕРЕЧНИЦА. Деревянный или керамический сосуд, обычно с дырчатой крышкой, иногда на ножках, используется для хранения перца.

Термин был известен еще в XVI—XVII вв., перечница употреблялась, в основном, горожанами. Во второй половине XIX в. стала широко использоваться в зажиточных крестьянских хозяйствах. В это время получили распространение керамические перечницы фабрик Бирмана, Иконникова, Кузнецова, Храпунова и др.

ПЕРМЕНЬ. Небольшая плетенная из бересты *табакерка*, имела преимущественно квадратную или прямоугольную форму. В верхнем правом углу делалось небольшое отверстие с вертикальным бортиком. Отверстие затыкалось деревянной пробкой. Архангельская губ. См. *табакерка*.

ПЕСТЕР(Ь) (ПЕСТЕРЮГА, ПЕХТЕРЬ, ПЕЩЕРЬ). 1. Дорожная заплечная емкость для переноса продуктов, сбора ягод, грибов и т. п.

См. кошель.

- 2. Дорожная котомка для продуктов, плетенная из бересты или лыка, в форме мешка.
- 3. Высокая открытая *корзина* для переноса сена, корма скоту, плелась из веток, корней.
- 4. Корзина для хранения дома шерсти, пеньки, веретен и т. п.
- 5. Небольшой *кузовок* для ягод. О неповоротливом человеке могли сказать: «Экой ты пестерь, пехтеря!»

Разного назначения и формы **пестери** были широко распространены в Верхнем Поволжье, Средней и Южной России, в Приуралье.



Пестери

ПЕХЛО. 1. То же, что *кочерга*. Вятская, Костромская губ. 2. То же, что *лопата* хлебная. Екатеринбургская, Вологодская губ.

ПЕХТЕРЬ. То же, что *пестерь* 1, 2.

ПЕЧАЛЬНИК. То же, что *сковородник*. Псковская губ.

ПЕЧЕЛЮЖНИК. То же, что *сковородник*. Московская губ.

ПЕЩЕРЬ. То же, что *пестерь 1, 2*.

ПИВНУХА. Деревянная чашечка размером в полтора *ста-кана* для пива. Архангельская, Вологодская губ. См. *чаша*.

ПИПИЦА. То же, что трубка курительная.

ПИПКА. То же, что *трубка курительная*. Сибирь.

ПИРОЖНИЦА. 1. Подставка для пирогов, использовалась для их выпекания в русской печи и для укладки после выпечки, представляла собой деревянный, прямоугольной формы, плоский лоток на четырех коротких ножках. Подготовленный к выпечке пирог укладывали на пирожницу и задвигали в печь, под которой был хорошо очищен от горячей золы и углей. Выпеченные пироги укладывали на доску или другую пирожницу и прикрывали скатертью или куском льняной ткани. Считалось, что чем медленнее будет остывать пирог, тем выше качеством он окажется.

Пирожница была широко распространена в северных губерниях Европейской России вплоть до конца XIX в., когда ее заменили железным противнем. Использование же пирожницы как подставки для выпеченных пирогов сохранилось и в более позднее время.

2. Деревянная посуда, предназначенная для подачи на стол пирогов, представляет собой круглый или продолговатый плоский сосуд разного

размера, иногда на небольших ножках, часто украшенный выемчатой резьбой.

Пирожницы были в употреблении в XVIII — первой половине XIX в.

ПИТУШКА. То же, что *ковш*, небольшого размера, для питья. Калужская губ.

ПИХТЕЛЬ. 1. То же, что *веселка*. Ростовская обл. 2. То же, что *поварешка*.

ПЛАШКА. То же, что *огниво*. Архангельская губ., Сибирь.

ПЛЕТУШКА То же, что *солонка*. Архангельская, Вологодская губ.

ПЛИТКА. То же, что огниво.

ПЛИЧКА 1. То же, что *миска*, глиняная. Олонецкая губ. 2. То же, что *чаша*, глиняная. Олонецкая губ.

ПЛОСКОВЕНЬКА 1. Неглубокая плоская чашка, выполненная из дерева.

2. То же, что тарелка.

3. Плоская *фляга*, обвитая берестой, используемая охотниками. См. *бутылка*.

ПЛОСКУША То же, что чаша.

ПЛОШКА 1 (БЕЛУШКА 2, ЖАРНИК 1, КАРА 3, КОЛЮШКА 2, ЛАГУШКА 2, ЧАРОНКА 2). Посуда, сделанная чаще всего из глины или дерева, для приготовления и употребления пищи, представляет собой низкий плоский сосуд, круглой или продолговатой формы, с расширяющимися кверху бортами, иногда украшенный росписью или резьбой. В крестьянском быту плошку использовали так же, как и миску, — в качестве обеденной посуды.

С помощью **плошки** определяли, где находится подземный источник (родник). Установив ее на ночь на ровном месте, приходили утром и смотрели: если **плошка** отпотевала — это значило, что близко вода и можно рыть колодец.

Про **плошку** говорили: «Ни ложки, ни плошки в дом»; «Была бы курица, а плошку найдем»; «Маленькая плошечка, а сладко кормит»; «Глаза, что плошки, а не видят ни крошки»; «Хороша бы плошка, да подтекает немножко».

Термин плошка был повсеместно распространен в России.

- 2. То же, что латка.
- 3. То же, что солонка.

Ярославская губ.

4 (ЖИРНИК, ЖИРОВИК, КАГАНЕЦ, ЛЕЙКА 3, НОЧНИК, САЛЬНИК 1, СВИТНИК). Осветительный прибор, состоящий из плоского сосуда, имеющего внутри углубление, трубочку или цилиндр с трубочкой для светильни (фитиля). Для плошек употребляли самодельные глиняные сосуды, любую плоскую металлическую посуду — небольшие сковородки, старые тарелки, просто лист железа с пристроенной к нему трубочкой и пр. Светильней служили пенька, лен, старые тряпочки небольшого размера, свернутые жгутиком. В плошку с фитилем наливали сало, животный жир, растительное масло. По низовьям Сибирских рек, в Охотско-Камчатском крае русские старожилы — сибиряки использовали для своих **плошек,** называемых «лейками», рыбий жир. Сало наливали понемногу, подливая, чтобы светильня-тряпочка постоянно находилась на поверхности. Освещение с помощью плошек давало много копоти и требовало частой смены светилен, но все-таки считалось лучше лучинного освещения.

Крестьяне очень широко пользовались плошками. Во время постов сало в **плошках** не жгли, так же как и не использовали сальных свечей. **Плошки** втыкались в стену с помощью костылька, держателя и т. п. Ножку, одну или несколько, **плошка** имела редко.

До распространения электричества плошками освещали городские улицы. В праздничные дни по городу зажигали тысячи плошек.

ПОВАЛУХА. 1. Скатерть, на которую вываливали тесто для ярушников, т. е. хлебов, приготовленных из ржаной муки с добавлением ячневой муки.

Предварительно ярушники формовались в *по-лотухе*.

2. То же, что полотуха.

ПОВАРЁШКА (БЛИННИЦА, КАШНИЦА 1, КЕВУЛЬ, КОВ-ШИК 2, КОРЕЦ 9, ЛАПЁШКА 3, ЛЕЙКА 2, ЛУПОЛОВНЯ, НАЛИВКА 2, НАПОЛОВНИК 1, ОБВАРНИЦА, ОПОЛОВНИК, ОТНИМАЛКА 1, ПАТЛУН, ПИХТЕЛЬ 2, ПОВАРНИЦА, ПОЛОВ-НИК, ЦУПИЗНИК, ЧЕРПАК, ЧУМ 2, ШАЛА-ПАЙКА). Большая ложка, изготовленная из дерева, металла, употребляемая для размешивания пищи в котле, горшке или кастрюле, для доставания, разливания или раскладывания еды по тарелкам, мискам и т. д. Поварешка может быть круглой или овальной формы, на длинной ручке с крючком или отверстием на конце для подвешивания.

Поварешка, так же как *пожка* или *ковш*, была известна с давних времен, но наибольшую распространенность по всей России получила в XVIII—XIX вв.

ПОВАРНИЦА. То же, что поварешка.

ПОДБЛЮДНИК. То же, что поддон.

ПОДГОЛОВНИК (ИЗГОЛОВОК, ПОДГОЛОВОК). Емкость для хранения и перевозки денег, драгоценностей, ценных бумаг. Форма **подголовника** свое-



образна: неглубокий прямоугольный ящик с покатой откидной крышкой и ручками-полукольцами на боковых сторонах. Крышка состояла из двух частей: узкой, расположенной параллельно дну, и широкой, наклонной. Обе части крышки соединялись друг с другом петлямишарнирами. Такие же петли соединяли узкую часть крышки с задней стенкой подголовника. Закрывался ящик на внутренний замок.

Подголовник внутри имел два отделения, они соответствовали двум частям крышки. Отделение, закрытое плоской, узкой частью крышки, состояло из выдвижных ящичков, которые использовались для хранения мелких вещей: ювелирных украшений, металлических денег. Отделение под наклонной частью крышки было большим по размеру и служило вместилищем для крупных вещей, таких, как деловые бумаги, бумажные ассигнации, книги.

Подголовники изготавливались обычно из твердых пород дерева, таких, как дуб, оковывались металлическими полосами. Широкие железные полосы располагались вертикально на некотором расстоянии друг от друга, охватывая весь *сундук*. Металлическая оковка укладывалась прямо на деревянную поверхность, иногда окрашенную в красный, коричневый или зеленый цвет.

Многие подголовники, особенно XVII — начала XVIII в., имели под металлической оковкой прокладку из цветной кожи, окрашенной бумаги, слюды. Металлические полосы были при этом декорированы просечками, образующими сплошное ажурное покрытие. Орнамент всегда носил растительный, очень причудливый характер.

Подголовники часто украшались росписью, которой покрывали внутреннюю сторону крышки. Она делалась темперными красками зеленого, красного, коричневого, желтого цветов. Орнамент был растительный и сюжетный. Открывая подголовник, его владелец мог видеть фантастических птиц, животных в окружении пышной растительности. Самыми любимыми изображениями на подголовнике были львы, стоящие на задних лапах, готовые к прыжку, единороги, человеческие фигуры с оружием в руках. Все эти узоры имели символическое значение: львы, единороги, воины как бы охраняли содержимое подголовника. Некоторые подголовники были подписаны, обычно это была фамилия владельца подголовника и дата его изготовления.

Подголовники были самым распространенным дорожным *сундуком* на Руси вплоть до 30-х гг. XVIII в. Они имелись у каждого более-менее зажиточного человека: купца, боярина, посадского ремесленника, дьяка. Особенно широко

они использовались купцами, совершавшими часто далекие торговые поездки. Дубовые, окованные металлом подголовники, запиравшиеся на замки с секретом, были недоступны грабителям и удобны в пути. Покатая крышка позволяла превратить дорожный сундучок в изголовье при ночевке в санях, на постоялом дворе или в чужом доме. Один из иностранцев, посещавших Россию в XVII в., писал: «Подголовки сделаны для путешествующих в зимнее время и очень удобны для кладки под голову в санях, потому что известно, что в русские сани имеют обыкновение класть полную постель» (Кури Б. Г. Сочинение Кильбургера о русской торговле в царствование Алексея Михайловича // Сборник студенческого историкоэтнографического кружка при Имп. Университете св. Владимира. Киев, 1915. Вып. 6. С. 114). С середины XVIII в. сфера распространения подголовников сузилась, они превратились только в предметы деревенского обихода. В XIX, а иногда и в начале XX в., зажиточный крестьянин, богатый мельник, преуспевающий ремесленник, отправляясь на ярмарку, в город за покупками, укладывали в сани или телегу дедовский подголовничек в надежде сохранить накопленное добро.

См. сундук.

ПОДГОЛОВОК. То же, что подголовник.

ПОДДОН (ДОНО 2, ДОНЫШКО 2, КРУГ 2, ПОДБЛЮД-НИК, ПОДКОТЕЛЬНИК). Плоская подставка или подкладка, изготовленная из дерева, бересты, соломы, глины. На нее ставят различные сосуды, в том числе и цветочные горшки.

ПОДКОТЕЛЬНИК. То же, что *поддон*, под горячий котел. Использовался в дорожных, промысловых, иногда и домашних условиях во время приготовления пищи.

Подкотельник плели из узких берестяных полос в виде невысокого (до 5 *см*) кольца.

Был широко распространен на Русском Севере, Урале, в Сибири.

ПОДЛЕВАЛЬНИК. То же, что *миска*, деревянная, с резными краями, украшенная росписью. Вологодская губ.

ПОДЛИВНИК. То же, что соусник.

ПОДМЕСОК. То же, что чаша, для обкатывания хлебов.

ПОДНОС

(ДОНО 1, ДОНЫШКО 1, ДОСКА, КОРЫТКО, КРОВАТ, КРУГ 1, НАБЛЮДНИК 2, ТРОЙКА). Деревянный или металлический лист для подачи на стол еды и напитков, для переноса посуды и т. п. Поверхность подноса плоская, он может быть прямоугольным, круглым или овальным, с загнутыми вверх краями, иногда с одной или двумя ручками, украшенный резьбой или росписью.

Среди металлических **подносов** широко известны **подносы** с жостовской росписью (этот промысел возник в 20-х гг. XIX в. в д. Жостово Московской губ.) и нижнетагильские (появились во второй половине XVIII в. в Пермской губ.), их отличает своеобразие росписи, обычно с растительным орнаментом на черном или цветном фоне.

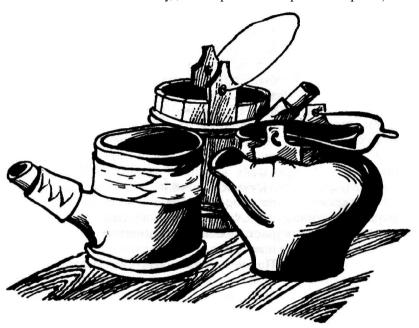
Подносы чаще всего использовались в праздничные дни. На них подавали на стол пироги, хлеб, рыбу, водку. Существовали специальные подносы, на которые ставились самовары, — «самоварные» подносы. В более бедных хозяйствах вместо подносов употребляли круглые деревянные дощечки, на которых резали мясо, овощи, хлеб, разделывали рыбу; на них и подавали приготовленную пищу к столу. Иногда эти же дощечки служили подставкой под горячие чугуны, горшки, кастрюли, чайники, пользовались ими и как тарелками.

На Северном Урале в г. Чердынь специальный поднос с рюмками выносили в различные моменты свадебного действия (после прихода священника и благословления жениха перед выездом в дом невесты; в спальне молодых перед первой брачной ночью; после мытья молодых в бане) и угощали гостей вином. Во время последнего ритуала, угостив гостей вином, на освободившийся, так называемый голый, поднос молодые, одарив всех членов семейства (муж-

чин — платками, женщин — полотенцами), принимали «отдарки».

Термин **поднос** был распространен по всей России.

ПОДОЙНИК (ДОЁНКА, ДОИЛЬНИК). Утварь для дойки, представляет собой деревянный, глиняный, медный сосуд с открытым широким горлом, носи-



ком, расположенным в верхней части, и дужкой. Глиняные и медные сосуды имели форму *горш-ка*, деревянные повторяли форму *ведра* с расширенными кверху стенками.

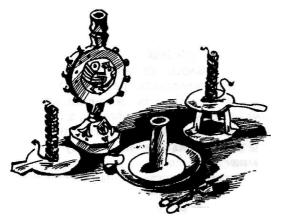
Подойник обычно изготавливался без крышки. Свеженадоенное молоко предохранялось от пыли тонкой холщовой тканью, завязывавшейся вокруг горловины сосуда. Молоко, закрытое сразу после дойки крышкой, могло скиснуть. Подойник покупался всегда вместе с коровой. При этом его нельзя было брать голой рукой. Он передавался из полы в полу, из рукавицы в рукавицу, его поднимали с земли, благословясь. Если на новом месте корова не доилась, колдун подойником с водой крестил животному рога, копыта, соски, шептал заговор и опрыс-

283 ПОЛИВАНЕЦ

кивал водой из **подойника.** С той же целью наполняли водою до краев все прочие **подойники.**

Подойники были распространены по всей России под разными названиями, образованными от слова «доить».

ПОДСВЕЧНИК (ВЕХТАРЬ, СВЕЧНИК). Прибор для установки свечей. **Подсвечники** имели самые разнообразные формы и размеры, зависящие от того, на сколько свечей рассчитаны.



Нередко в качестве подсвечника приспосабливали сырую брюкву или свеклу. Широко были распространены металлические подсвечники одной свечи ДЛЯ на ножке. завершавшиеся небольшой металлической чашечкой или пластинкой с трубочкой покоторую середине, в вставляли свечу. свечники изготавливали не только из металла.

но и из дерева, в виде пирамиды, блюдца, чашки; не только стоячие, но и втыкающиеся в стену. Но обязательной деталью любого подсвечника являлась металлическая трубочка, соответствовавшая диаметру свечи.

Подсвечники со свечами могли использовать для постоянного освещения избы, а также для освещения во время передвижения по дому. Термин был распространен повсеместно.

ПОДЧАПЕЛЬНИК. То же, что *сковородник*. Новгородская, Рязанская губ.

ПОДЪЁМ. То же, что *ухват.* Владимирская губ.

ПОКОТОК. То же, что κ ато κ 1.

ПОЛИВАНЕЦ. 1. То же, что *чаша,* глиняная, покрытая поливой.

2. То же, что миска, глиняная, покрытая поливой.

ПОЛОВНИК. То же, что поварешка.

Воронежская, Калужская, Новгородская, Орловская, Смоленская, Тверская, Тульская губ.

ПОЛОЗКИ. То же, что *каток 1*.

ПОЛОТУХА (ПОВАЛУХА 2). Посуда для формовки теста, представляет собой деревянное долбленое корытце овальной формы, неглубокое, с двумя ручками.

Полотухи служили для «окатывания» т. е. формовки сравнительно жидкого кислого или пресного теста, использовавшегося для выпечки житников — хлеба из ячменной муки, ярушников — хлеба из ржаной и ячневой муки.

Тесто выкладывалось из *квашни*, посыпалось мукой, а затем несколько раз слегка встряхивалось. После «скатывания» житники, ярушники приобретали продолговатую форму, а тесто плотно сбивалось. Сформованное изделие укладывалось на *противень* или на *лопату* и отправлялось в печь.

Полотухи были распространены по всей России. Однако их названия в разных местах были различны. **Полотуха** и **повалуха** — наиболее часто встречающиеся термины.

ПОЛТУШКА. Небольшая четырехугольная коробочка с крышкой или без нее, выполненная из бересты прямым плетением. Использовалась для хранения малых предметов.

ПОЛУШТОФ. Стеклянная прямоугольная или квадратная бутылка объемом в $^1/_{16}$ или $^1/_{20}$ ведра (около 0,5 литра).

ПОМЕЛО. Приспособление для подметания пода печи, чтобы очистить его от угля и золы перед посадкой хлебов в печь. Помело представляет собой длинную деревянную рукоять, к концу которой привязывались сосновые, можжевеловые ветки, солома, мочало или тряпка.

Кроме бытового назначения **помело** широко применялось в различных обрядах.

В свадебной обрядности в Курской губ. отец жениха или выбранный им сват связывали помело с кочергой перед сватовством, чтобы

285 ПОМЕЛО

начатое дело имело положительный результат и «связался» предполагаемый союз (кочерга символизировала «молниеносную» палицу бога Агни, а **помело** — вихрь, раздувающий грозовое пламя).

В Тверской губ. ряженые с помелом и печной заслонкой ездили по улицам на следующий день после свадьбы. В Рязанской губ. существовал свадебный обычай возить по улице окрутника, называвшегося «хвастуном» (им обычно был близкий родственник невесты), которого вечером перед свадьбой наряжали в рваную одежду, давали в руки помело. Посадив в салазки, девушки возили его по деревне, стараясь опрокинуть в сугроб, а хвастун грозил им помелом и кривлялся.

В г. Чердыни **помело** ставили посреди экипажа в день «хлебин», второй день свадьбы, когда мужчины надевали женское платье, женщины — мужское, натирались сажей, запрягали лошадей, украшая их колокольчиками, боталами, голиками, вениками, бантами из мочала, брали печные заслонки, сковородки, гармонии и под песню съезжали со двора, направляясь к родителям и родственникам молодой, сопровождая свою поездку шумом и плясками.

Использовали **помело** в свадебном обряде и во время так называемых «умывок», когда свахи, наряженные чучелами, вымазанные сажей и с **помелом** в руках (иногда верхом на лошади), шли по деревне с кличем: «Идите нашу молодую умывать!», а также в обряде бани для молодых в первый послебрачный день (подробнее см. ухват).

В календарной обрядности помело использовали в святочных гаданиях о замужестве. На Русском Севере девушки насыпали овес под помело у печки и заклинали: «Во сне хочу увидеть своего суженого». В святочных ряжениях помело изображало лошадь, домового, русалку и кикимору. Во Владимирской губ. надевали вывороченную шубу, приделывали рога, хвост, брали помело, в Рязанской губ., чтобы изобразить русалку, одевались в рваную одежду и садились на помело. Во всех случаях помело употреблялось

как «предмет магической практики и колдовской принадлежности».

В субботу на масленичной неделе в Тульской, Пензенской и Симбирской губ. дети строили снежный городок с башнями и воротами. Построив, они делились на две команды: «охранителей», которые вооружались метлами и помельями, и «храбрецов» с палками в руках. Первые должны были охранять городок, последние — его отбить и разрушить. Иногда в этой игре принимали участие и взрослые, тогда она заканчивалась угощением и песнями.

В Благовещенье между заутреней и обедней хозяйке предписывалось согнать помелом кур с насеста, тогда к Пасхе они будут хорошо нестись. В Великий четверг принято было делать новое помело (оно, по народным представлениям, обновляло печь, охраняло ее от разрушения), за ветками для его изготовления ходили с песнями в лес. Кроме того, в этот день рано утром, как говорили, «до солнышка», обнаженная женщина (обычно это делала хозяйка дома) должна была верхом на помеле объехать вокруг дома, чтобы уберечь его от нечистой силы. Во многих местах этот обряд приобрел иной смысл — его исполняли для защиты от клопов, тараканов и блох.

В Нижегородской, Костромской и Владимирской губ. во время вьюнишника (иначе — вьюницы или «окликания молодых»), происходящего в субботу или в первое воскресенье после Пасхи (так называемое кликушино воскресенье), под окнами молодых супружеских пар (тех, что вступили в брак в этот год) пелись особые песни. За исполнение подобных песен новобрачные давали детям пряники и сласти, мужчинам — яйца, пиво и мед, а женщинам вино и закуску. В песнях, особенно детских, существовало требование подарка за пение яйца, в случае отказа молодых поднести угощение звучала угроза: «Не дашь яйца, потеряешь молодца, мы тебя в хлеб запрем, помелом заткнем».

В Чухломском у. Костромской губ. исполнительниц вьюнишных песен возглавляла женщина верхом на **помеле** и с большой палкой в руке.

Требование яиц в данном случае сближало этот обряд со сбором яиц в семик, когда ряженые так же держали в руках **помело**, которым они отгоняли любопытных детей.

На **помеле** ездила одна кума к другой для справления Моргостьи (так в Лихвинском у. Калужской губ. называли нарядный поезд кумы), где гостью угощали пирогами.

Использовали **помело** и в обряде проводов русалки.

В день Козьмы и Демьяна, 1 ноября (14 ноября), в Ярославской губ. помелом и дегтем усмиряли дворового — домового, связанного с домашним скотом. Для этого брали помело, садились на лошадь, которую не жаловал дворовой, и ездили по двору, размахивая помелом и крича: «Батюшка дворовой! Не разори двор и не погуби животину», в другом варианте помело обмакивали в деготь с намерением сделать отметку на лысине дворового, с которой он уже не остается во дворе.

Особо следует отметить обряд опахивания, который был широко распространен во многих местах России и служил средством животных (а также людей) от эпидемий. время обряда женщины и девушки деревни, тайно собравшись ночью вместе, босые, в одних Только белых рубахах, с распущенными волосами, впрягались в соху и проводили ею борозду вокруг деревни; при этом необходимо было поднять сильный шум, создаваемый косами, печными заслонками, сковородами, ухватами, кочергами, щелканьем кнутов. Важным элементом обряда было помело: его либо несли в руках, либо одна из женщин ехала на нем верхом. Реже использовали зажженные лучины, пучки соломы, банные веники без листьев, череп животного, живого петуха и т. д. А также брали с собой икону, свечи и ладан в кадиле или просто в горшке с раскаленными углями. Мужчинам в обряде участвовать не разрешалось. Встречающееся на пути живое существо убивалось или забивалось до полусмерти, так как в нем видели «олицетворенную коровью смерть (эпидемию)».

В Нижегородской губ. на **помеле**, так же как и на *хлебной лопате*, перевозили при переезде в новый дом домового. На Вологодчине помело или печной крюк (*кочереу*) выкидывали во двор, чтобы уберечься от града.

288

чтобы уберечься от града. народной медицине помелом на Севере лечили детей от полуночницы (бессонницы): «Она помелом в печи пашет, потом полуночну дерет: — Что делаешь? — Полуночну деру. — Так дери, чтобы век не была». В Мезенском у. Архангельской губ. существовал обычай наговаривания болезней на помело. Нельзя не сказать о помеле, которое используется наравне с кочергой, ухватом, хлебной лопатой, граблями для полетов ведьм и ведунов по воздуху. В данном случае помело олицетворяло собой ветер, который «метет туманы и тучи и расчищает небо». Русские ведьмы и Баба Яга, летя по воздуху в железной ступе (котле-туче), погоняя пестом или клюкою (громовою палицей), заметали след помелом. На помельях летали ведьмы на Лысую гору в Ивановскую ночь 24 июня (7 июля). Народные предания говорят о том, что, садясь на кочергу, ухват, лопату или помело, ведьмы вылетали в дымовую трубу тем же путем, каким являлись огненные змеи и нечистые духи. Ведьмино помело и само являлось обиталищем разных духов.

Говорится о помеле и в русских сказках, где оно, олицетворяя вихрь и заменяя собой топорсаморуб и диковинную палицу, устремляется на враждебные силы и, покончив с ними, возвращается в руки своего обладателя: «Где махнет помело, — там в неприятельской рати улица, что ни захватит клюка, то и в плен волочит». Упоминается помело в пословицах, поговорках, былинах, загадках. Например: «Вышла туторья из подполья, зачала золото загребать» (помело и жар в печи); «В углу, за полицей сидит стар с бородой» (помело); «У нас во дому серо поле распахано, разглажено, не сохой, не бороной, а козлиной бородой» (печной под и помело); «Побежали на лисицу девки с кокотами (вилами), бабы с помелами» (Олонецкая губ.).

289

Термин **помело** широко распространен по всей России.

ПОМЕЛЬЦЕ. Кисть, использовавшаяся для обметания пыли. Выполнялась из связанных в пучок перьев или тряпочек.

ПОРТОМОЙНИК. То же, что валек 1.

ПОСОХ. То же, что nador.

ПОСТАВЕЦ. 1 (ПОСТАВНЯ, СТАВ, СТАВЕЦ, ЦАПЛАЖКА, ЧАБАРКА, ЧАПАРУХА, ЧУПКА). Деревянная точеная столовая посуда. **Поставец** представляет



Поставцы

собой глубокую круглую чашу, на невысоком поддоне, имеющую такую глубокую крышку, иногда с рукоятью. Наличие крышки отличает поставец OT чаши миски. Украшались подобные изделия росписью, особенно известны северодвинские расписные поставцы. Изготовлялись поставны разной величины, в зависимости

от размера менялось и название: став, ставец, ставчик. Ставы крупного размера вмещали в себя сосуды поменьше (складни, ставень, ставешки, ставни, ставники). Поставцы использовались как обеденная посуда, чаще всего для одного человека. Имея крышку, практически по размеру равную нижней части, поставец в открытом виде представлял собой уже два сосуда для еды.

Термин «став» известен с XV в., со времен княжения Василия III. В XVI—XVII вв. ставцы были широко употребляемой столовой посудой. Различались ставы и ставцы: троицкие (московские), тверские, калужские, костромские, вологодские, вятские, ярославские, сольвычегодские, великолукские. В XIX в. поставцы продолжали сохраняться в быту крестьян-старообрядцев, которые должны были иметь для еды свою посуду. Особенно удобно пользоваться ими в дороге.

ПОСТАВНЯ 290

2. Медный, оловянный, глиняный сосуд на подставке или ножках для подачи на стол кваса, пива.

Псковская, Рязанская, Тверская, Тамбовская губ.

ПОСТАВНЯ. То же, что *поставец 1,* большая деревянная чаша для нищих, иначе — *ставец.* Рязанская губ.

ПОСТАВУХА. 1. Большой стакан для водки. Псковская, Тверская губ. 2. Стопа для водки. Псковская, Тверская губ.

ПОТАКОВКА. То же, что ковш. Шенкурский у. Архангельской губ.

ПОШОВ. Лубяной *короб* с подъемной крышкой для хранения кринок с молоком. Стоял обычно в сенях. См. *короб*.

ПРОБНИК. ТО же, что *кичига* 1. Новгородская губ.

ПРАЛО. То же, что *кичига 1*. Север Европейской России.

ПРАЛЬНИК. То же, что валек 1.

ПРИЕМЕЦ. То же, что *вилка*. Костромская губ., Сибирь.

ПРИХВАТКА (ГОРЧЕВНИК, ГОРЧУХА, ГОРШЕВИК, ГОРШЕЧНИК, ЖГАРЯВКА, ОТИМКИ, ОТНИМАЙКА, ОТНИМАЛКА 3, ОТНИМИШКА, ОТНИМЬКА, ОТЫМАЛЬНИК). Толстая холщовая или из другой ткани тряпка, либо рукавицы, предназначенные для снимания с плиты или вынимания из печи горячих горшков, чугунов, кастрюль. Прихватку употребляли также для вытирания рук и стола при приготовлении пищи и уборке после еды.

Использовали прихватку в свадебном обряде: в кусок холста (называемый в Архангельской губ. «горшечником») заворачивали хлебины, присылаемые во время сватанья матерью невесты в подарок матери жениха. Во время исполнения заговора, обращенного к домовому, при прочих действиях необходимо было, от-

правляясь ночью в хлев, взять с собой *горшевик*, завязать глаза этим *горшевиком*, сложенным вчетверо, и лишь после этого произносить слова заговора.

Про прихватку говорили: «Как отымалками, чертями помыкает»; пели в песне: «Старый муж, пробудися! На тебе водицы, захлебнися! На тебе сухарик, подавися! На тебе заслончик, помолися! На тебе горшевничек, утрися!» (Вятская губ.); «Спрошу бабушки-старушки, чем гостей умывать... чем утирать... Старых-то старушек рукотерничком... Прощелыгов мужичком горшевничком» (Вятская губ.).

ПРОТИВЕНЬ. Железный лист для выпекания пирогов, колобков, булочек, ватрушек и других мелких изделий из теста, изготавливался прямоугольной формы, с невысокими бортиками с трех сторон. В русской деревне получил распространение в последней трети XIX в. До этого времени все хлебные изделия укладывались прямо на под печи, на капустный лист или на специальную *пироженицу*.

ПРОШИВЕНЬ. Приспособление для жарения мяса, картофеля, рыбы. Представлял собой железный луженый лист прямоугольной формы, с невысокими (до 5 *см*) бортиками.

Использовался в крестьянском хозяйстве северных губерний Европейской России. Был известен также в Сибири и на Урале. Широкого применения не находил.

ПУЗЫРЬ. То же, что *бутылка*. Тобольская губ.

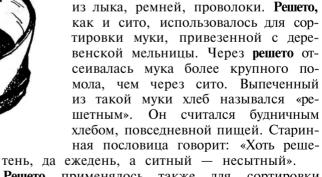
РАЗМЕРОК. То же, что бутылка, на которой черточками обозначена мера жидкости; иначе — мензура.

РАССОЛЬНИЦА (СОЛОНУХА). То же, что блюдо, но глубокое, в нем подавался на стол рассольник горячая похлебка, приготовленная на огуречном рассоле, с потрохами, мясом, рыбою, с пряностями, приправами и солеными огурцами.

PE3AK. То же, что нож, большой, широкий, употреблявшийся для обработки рыбы.

PEHIETO. Приспособление для просеивания крупы, муки, зерна. Круглая коробка, состоящая из обода обечайки и сетчатого дна. Обод и дно соединены

> с помощью узкого обруча. Обод изготавливался из согнутой пластинки луба, сшитой ветвями ивы, черемухи, корнями сосны. Сетка выплеталась шетным».



Решето

Решето применялось также ДЛЯ сортировки зерна, а также для очистки их от крупы. оставшегося после провеивания сора.

В мифологическом сознании русских крестьян решето обладало сложной символикой. Решето ассоциировалось с тучей, из которой проливается на землю дождь. Решето поэтому использовалось в обрядах вызывания дождя. Во время засухи женщины выливали на землю через решето ведро воды, рассчитывая, что это действие вызовет настоящий дождь из тучи — «небесного решета».

Решето использовалось в народной медицине. При головной боли, советовали знахарки, надо взять решето в зубы и тряхнуть головой. Испуганного ребенка надо было окропить водой, пропущенной через решето. Корову после отела следовало побрызгать через решето водой, чтобы она была здорова.

В южных губерниях России новорожденного принимали в **решето**, чтобы «здоровый был». Повсеместно бытовал запрет для детей надевать на голову **решето**, иначе «остановится рост».

POL.

Табакерка для нюхательного табака из рога животного. На поверхности и в его узкой части имелось по отверстию. Верхнее из них закрывалось выдвижной или накладной крышечкой, а торцевое — деревянной пробкой. Поверхность такого **рога** часто украшалась гравировкой или надписью: «Кого люблю — того дарю». Енисейская губ.

РОГАТИНА БАБЬЯ. То же, что ухват.

РОГАТКА. То же, что мутовка.

РОГАЧ. То же, что ухват.

Южные губернии Европейской России, Енисейская губ.

РОЖОК (МАСЛЕНИЧКА, СОСКА, СОСУЛЬКА). Соска для младенца из коровьего рога, к которому привязывался веревочкой сосок коровьего вымени. Молоко в рожок вливали ложкой. Рожок мог быть изготовлен из меди. Нередко стенки медного рожка украшались чеканным изображением ангелов. Иногда рожок подвешивался над колыбелью «от сглаза». Кормили из рожка обычно полтора года. Распространен повсеместно.

POCT.

Таган в виде решетки, под которой разводится огонь, предназначенный для подогревания сковороды или кастрюли.

РУБЕЖНИЦА. То же, что рубель.

РУБЕЛЬ

(КАТАЛКА 2, РУБЕЖНИЦА). Деревянный, плоский, толстый, прямоугольный, вытянутый брусок с короткой округлой рукоятью. На внутренней



Рубеля

рабочей поверхности **рубеля** делались поперечные рубцы. **Рубель** использовался для разглаживания — «прокатывания» после стирки сухой холщовой ткани. Для этого разглаживаемую ткань плотно накатывали на цилиндрической формы деревянный *каток*, а сверху прокатывали рабочей частью **рубеля**, который при этом с силой прижимали обеими руками за рукоять и противоположный конец.

Лицевая поверхность **рубелей** обычно делалась гладкой. Но кроме того, изготовлялось большое количество подарочных изделий, украшавшихся затейливой резьбой или росписью. На Русском Севере в рукояти иногда вырезалось полое пространство, которое заполнялось высушенными горошинами. При раскатывании белья издавался звук, аналогичный звуку детской погремушки.

Термин был распространен по всей России.

295 РУКОМОЙНИК

РУКОМОЙНИК (УМЫВАЛЬНИК 1). Глиняная, металлическая, деревянная емкость круглой или овальной формы, с широким отверстием для наливания



Рукомойники

воды, которое иногда закрывается крышкой, на двух противоположных сторонах рукомойника имеется по носику, а на двух других — по ушку. За ушки рукомойник подвешивали на цепочке или веревке.

Лицо и руки моют, надавливая на один из носиков. Когда на ладонь набирается достаточное количество воды, носик отпускают. Грязная вода стекает в трехногую лохань, установленную под рукомойником. Зимой рукомойник подвешивался обычно

в избе около печи, ближе к двери в сени. Летом — на улице, у входа в дом. В последнем случае лохань не ставили — вода стекала прямо на землю. Около рукомойника всегда висела рукомёрка. Русские люди придавали очень большое значение чистоте. Самой большой чистоплотностью отличались жители севера Европейской России, сибиряки, а также старообрядцы, жившие по всей России. Ежедневное многоразовое умывание лица и рук было обязательным. Мылись утром, встав с постели, перед каждой едой, после работы, перед и после дальней дороги, перед посещением пасеки, при возвращении из гостей, после кладбища и поминальной трапезы.

Умывание лица и рук было обязательным перед выполнением различных ритуальных действий. Так, например, к добыванию «живого огня» допускались люди, предварительно умывшие лицо и руки. Ритуальное умывание совершалось при исполнении многих обрядов: родильных, свадебных, погребально-поминальных.

В обрядности, связанной с рождением ребенка, оно воспринималось как очищение роженицы

и повитухи от беременности и родов, которые мифологическое сознание представляло как нечистые. В свадебной обрядности умывание происходило на многих ее этапах: перед венцом. после брачной ночи. Однако особенно ярко оно проявлялось в ритуале второго дня после свадьбы. Молодуха после застолья подходила к рукомойнику с куском мыла и полотенцем и предлагала умыться по очереди всем родственникам мужа. Эта церемония должна была продемонстрировать почитание молодухой своей новой родни и подтвердить ее вступление в семью мужа в качестве равноправного ее члена. Считалось, что с людьми, забывшими утром помыться, может случиться несчастье: их убьет молния, задерет медведь, уведет леший. Кроме того, чистота в русской деревне осмыслялась не только как понятие физическое, но и нравственное. Чистый, хорошо умытый человек воспринимался как человек достойный, нравственно порядочный.

РУКОТЁРКА (УТИРАЛЬНИК, УТИРКА). Кусок белой холщовой ткани для вытирания лица и рук после умывания, а также для вытирания после мытья в бане. В отличие от полотенца рукотерка была короткой (60 х 40 см) и мало украшенной. Узкими красными полосками орнаментировались на концах только рукотерки, вывешивавшиеся в праздник для гостей. В будни для вытирания рук часто использовалась старая ткань: кусок выношенной рубахи, сарафана. Рукотерка висела около рукомойника на специальном гвоздике. Каждая хозяйка считала необходимым менять ее через один-два дня. Чистоплотность считалась главным достоинством женщины, хозяйки лома.

РУСЛЕНИК. 1. То же, что нарусленик.

2. То же, что *воронка*. Повсеместно по всей России.

РУЧКА. То же, что кружка. Владимирская губ.

РУЧОНКА. То же, что лагун.

РЫБКА. То же, что *ложка*, с рукоятью в виде рыбки.

Нижегородская губ.

РЫБНИК. То же, что *миска* из глины, для заливного из рыбы.

Архангельская губ.

РЫБОЛОВКА. То же, что чумуха.

Архангельская, Владимирская губ., Заонежье.

РЫЛЬНИК. То же, что топник.

РЫЧАГ. 1. То же, что кочерга.

2, To же, что *ухват*.

Курская губ.

РЮМКА

(АРШИНЧИК 2, КАРВАТКА 2, КАШНИЦА 2, КЕЛИХ, КЕЛИШЕК, КЕЛЮХ, КИЛЯВОЧКА, КИЛЯЖКА, КНУТ, КРАСОУЛЯ 2, КУБОЧЕК, ЛАМПАДКА, ОДНОНОЖКА, ОТИК, СГОН).



Рюмки

Сосуд из глины, стекла, дерева, металла, предназначенный для питья водки, вина и других крепких напитков, представляет собой небольшую округлую чашечку на ножке, опирающейся на подставку. Испольрюмки по праздничным дням. В начале застолья, прежде чем предложить рюмку с напитком хозяин первым пробовал приготовленное питье, показывая, что угощение не отравлено и с ним не насылается порча, поэтому до сих пор сохраняется обычай — при разливании напитков отлить сначала немного в свою рюмку.

Кроме праздничных дней употребление водки разрешалось и в другие моменты жизни: после принятия решений на сельском сходе, после заключения сделки, на поминках и т. д.

Применяли **рюмку** и в некоторых обрядовых действиях. Например, в свадебном ритуале в Курской губ. во время «пропоя» или «сводов» жениха и невесты родители благословляли их иконой и хлебом на вывернутой мехом наружу шубе, после чего невесте вручали **рюмку** на тарелочке, а жениху — графин с водкой. Жених

и невеста угощали присутствующих, гости подходили «под чарку», т. е. выпивали **рюмку** водки, поздравляли молодых, которые целовались и кланялись каждому гостю. На Пинеге при исполнении обряда «белил» жених давал невесте деньги на белила, опуская их в **рюмку** с вином, обряд сопровождался угощением. В **рюмку** с вином опускалось и присланное невесте женихом кольцо.

После прибытия жениха в дом невесты троекратно обменивались рюмками их свахи, таким образом, чтобы в конце концов рюмка свахи жениха оказалась сверху рюмки свахи невесты. После венчания молодые выходили к гостям, вынося поднос с рюмками и штоф вина, происходило поздравление молодых гостями и потчевание гостей, которые вызывались «починно» — начиная с отца и матери. Подобный обряд, исполнявшийся в 20-е гг. ХХ в. в Костромской губ., получил название «золотая рюмочка».

В Вятской губ. во время свадебного гулянья, когда привозили сундуки с приданым, гости говорили: «Сундуки тяжелы, не можем вынести», повторяя это до тех пор, пока их не угощали рюмкой водки.

В Тамбовской губ. после первой брачной ночи жених выплескивал **рюмку** в потолок, если невеста оказывалась «честной», или опрокидывал ее вверх дном при нецеломудренности невесты. На второй день свадьбы молодые снова угощали гостей водкой, обнося всех по очереди, но взяв **рюмку** с подноса, гость должен был положить на *поднос* деньги.

С помощью **рюмки** гадали на святках. Налив вечером в рюмку воды и опустив кольцо, выставляли на мороз, перед сном смотрели: сколько образовалось бугорков, столько родится сыновей, а сколько ямок — столько дочерей. **Рюмку** нужно было разбить при праздновании именин. **Рюмку** вина предлагал прохожему леший, и человек мог стать жертвой лешего, если выпивал эту **рюмку**, а не говорил: «Господи, ведь я же сегодня не последнюю...», после чего леший, засмеявшись, исчезал.

299 РЮМКА

Про рюмку говорили: «Рюмочка — вся с наперсточек»; «Муж за рюмочку, а жена за стаканчик»; «Стаканчики да рюмочки доведут до сумочки»; «Рюмочки по столику похаживали». О рюмке была загадка: «Стоит море о пяти столбах, двое об нем спорят, а один говорит: "Радость моя", другой говорит: "Погуба моя"» (рюмка с вином в руке, тело и душа). В XVIII—XX вв. рюмки были известны практически по всей России. С XVIII в. в городском быту распространились стеклянные рюмки. В зажиточных крестьянских хозяйствах подобная посуда появилась в начале XIX в.

C

САКВОЯЖ. Дорожная емкость цилиндрической формы для переноски небольших предметов. Корпус **саквояжа** выполнялся из гнутой фанеры, а боковые



стенки — из прямой. К верхней грани его прикреплялась деревянная, проволочная или кожаная подвижная ручка. На передней стенке делалась подвесная или выдвижная дверца. Термин известен на европейской территории России.

Саквояж

САЛЬНИК. То же, что *свеча*, сальная. Рязанская губ.

CAMOBAP

(КИПЯТИЛЬНИК, КУБИК, ПАРОВИК, САМО-ГАР. САМОГРАЙ. САМОГРЕЙ. САМОЛУР. САМОКИПЕЦ, СБИТЕННИК). Прибор для кипячения воды и приготовления пищи, делался всегда металлическим, обычно из латуни и меди, редких случаях серебра, стали, чугуна и зачастую никелировался. Тулово могло иметь самую разнообразную форму: шара, рюмки, цилиндра, бочонка, прямоугольной коробки, груши, яйца. Верхняя часть тулова, через которую наливалась вода, закрывалась крышкой — «закрышкой», «нахлобучкой». Тулово заканчивалась поддоном и четырьмя короткими ножками. В нижней его части находился кран для стока воды.

Жидкость в самоваре нагревалась в металлической жаровне, проходившей сквозь тулово.

301 CAMOBAP



Самовары

Верхний конец жаровни выходил наружу и заканчивался конфоркой, на которой крепилась «закрышка». Нижний конец прикрывался решеткой. В жаровню закладывались горячие уголья. Огонь в ней поддерживался благодаря поддуванию воздуха снизу жаровни и вытяжной трубе с коленом, надевавшейся на верхнюю ее часть. После закипания жидкости труба снималась, а жаровня закрывалась заглушкой. Для выхода пара на «закрышке» имелся отдушник — небольшое отверстие с крышечкой.

Кроме описанных самоваров для приготовления чая, употреблявшихся в домашнем быту и в трактирах, в России были и самовары, предназначенные для других целей. Так, например, самовар для кофе был небольших размеров с выдвижным ящичком для углей и специальным устройством в виде металлической рамки с холщовым мешочком, в которое насыпался кофе. Самовар для сбитня — горячего напитка из меда с травами и пряностями — напоминал большой заварочный металлический чайник с трубой и поддувалом. Сбитенщики, предлагая

зимой горячий напиток, разносили его среди гуляющей праздничной толпы. Самовары дорожные делались в форме ящика, сундучка со съемными ножками и использовались для приготовления пищи и кипячения воды.

302

Самовары пришли в Россию из Западной Европы в XVIII в., где они употреблялись для подогревания бульонов. В XIX в. они получили широкое распространение во всех слоях русского общества. Чай из самовара пили в царском дворце, помещичьей усадьбе, квартире университетского профессора, в мещанской семье, в крестьянской избе. Самовар кипел на столе, когда приглашались гости, располагал посидеть за столом с удовольствием и долго с желанными людьми. Он ставился, когда было холодно на улице или, наоборот, слишком жарко.

В городах и богатых крестьянских семьях выработался даже своеобразный ритуал чаепития. Самовар, начищенный до блеска, устанавливался на специальном самоварном столике, располагавшемся около обеденного стола. Заварочный фарфоровый чайник ставился на конфорку. На обеденном столе расставлялись чашки с глубокими блюдцами и чайными ложечками, сахарница с колотым сахаром, ситечко, щипцы для колки сахара и блюдо с пирогами. Чай разливала хозяйка дома или ее старшая дочь. Чашку надо было наливать до краев, не забывая потчевать гостей и предлагать еще. Чай полагалось пить из блюдиа, держа его всеми пальцами. Подливание чая в чашку кончалось тогда, когда гость переворачивал ее вверх дном. Это означало. что гость чаю больше не хочет и доволен угощением.

Самовары в русской деревне очень ценились. Их наличие в семье говорило о ее благополучии, достаточности, богатстве и высоком положении хозяина дома. Хорошие **самовары** давались дочерям в приданое.

Самовары можно было купить на ярмарках, в городских магазинах, сельских лавках. На крупных ярмарках, таких, как Макарьевская, Ирбитская, Нижегородская, имелись специальные самоварные ряды. Самовары могли продаваться на вес или поштучно. Стоимость их была раз-

303 САХАРНИЦА

личной и зависела от размеров, использованного металла, наличия украшений, а также зависела от «знаменитости» фабрики, на которой их изготавливали. Самовары «на вес» продавались оптом и в розницу по 15 рублей за пуд. Один хороший самовар, предлагавшийся поштучно, мог стоит от трех до десяти рублей, но были и стоимостью в 100 рублей. На 100 рублей в середине XIX в. можно было купить лошадь и сделать хорошее приданое городской невесте. Самовары, продававшиеся в России, XIX начале XX в., были русского производства. Они изготавливались на самоварных заводах Тулы, Москвы, Екатеринбурга и некоторых уральских городов. Хорошо были известны фабрики Назара Лисицына, Василия и Ивана Ломовых, Ильи Федорова и многие, многие другие. На самоварах обычно ставились клейма тех заведений, из стен которых они были выпущены, и выбивались медали, полученные фабрикой на промышленных выставках.

САМОГАР. То же, что самовар.

САМОГРАЙ. То же, что самовар.

САМОГРЕЙ. То же, что самовар.

САМОДУР. То же, что самовар.

САМОКИПЕЦ. То же, что самовар.

САХАРНИЦА Металлический, деревянный или стеклянный сосуд округлой или прямоугольной формы, с крышкой, часто с ручкой или двумя, украшенный расписным, резным или чеканным орнаментом, для хранения колотого или толченого сахара.

Сахарницы в основном использовались в городском, реже — в крестьянском быту. Крестьяне вообще редко клали сахар в чай, обычно пили вприкуску, откалывая небольшие кусочки сахарными щипцами от больших кусков. У староверов употребление сахара считалось грехом и его не разрешали есть в постные дни, называя скоромной пищей, так как сахар, по представлениям крестьян, приготовлялся из костей животных.

СБИТЕННИК 304

Термин сахарница употреблялся в России повсеместно.

СБИТЕННИК. То же, что самовар.

CBEC.

То же, что чаша, большая, деревянная.

CBETELI

(СВЕТИЛО, СВЕТИЛЬНИК, СВЕТИЛЬНО, СВЕТИЛЬНЯ 2, СВЕТЫЧ). Приспособление для держания горящей лучины. Светцы имели разно-



Светиы

образную форму и величину. Простейший **светец** представлял собой согнутый под прямым углом стержень из кованого железа, на одном конце которого имелась развилка с тремя-четырьмя рожками, а на другом — пятник (ост-

рие). Такой светец втыкали острием в щель бревенчатой стены, а между рожками вставляли лучину. Для падающих угольков под светец ставили корыто или какой-либо сосуд с водой. Встречалась и более сложная форма светца, имеющего две развилки при одном пятнике. Другой тип светцов — висячие, рассчитанные на несколько лучин. Подвесной светец зацепляли за железную скобу, вбитую в полавочник, внизу на пол также ставили сосуд с водой. Более распространены и удобны в быту были переносные светцы. Небольшие, состоящие из металлической развилины, деревянной стойки и донца, светцы ставили на лавку в нужном месте. Высокие светцы (около 1 м и выше) ставили на полу в любом месте избы. Высокая деревянная стойка нередко вырезалась фигурной, витой или с розетками, украшенными резьбой или росписью.

Существовали раздвижные светцы, стойка которых состояла из трех частей. В средней части имелось отверстие, так что ее можно было поднимать и опускать, закрепляя затычками на любой высоте, и тем самым регулировать высоту источника света.

Удобны были распространенные на северорусских территориях **свещы**, состоящие из неглубокого деревянного корытца на трех или четырех ножках и укрепленного на его краю деревянного столбика с железной кованой развилкой, угольки с обгоревшей лучины падали прямо в воду, налитую в корытце.

Большим разнообразием отличались стоячие **светцы,** полностью выкованные из железа и склепанные из железных стержней и полос, рассчитанные на несколько лучин. Рисунок **светца** был неповторим, благодаря большой вариативности всевозможных спиралей и завитков, украшавших осветительный прибор. Большей частью такие **светцы** напоминают причудливые ветвящиеся деревья.

Наиболее древние железные **светцы**, относящиеся к X в., были найдены при раскопках в Старой Ладоге.

Светцы, особенно металлические, очень долго, вплоть до начала XX в., оставались в быту

русского народа и были неотъемлемой частью традиционного жилища.

Термин был распространен в северных, средних и восточных губерниях Европейской России.

СВЕТИЛО. То же, что *светец.* Вятская, Пермская губ.

СВЕТИЛЬНИК. То же, что *светец*. Архангельская, Новгородская губ.

СВЕТИЛЬНО. То же, что *светец*. Вятская, Пермская губ.

СВЕТИЛЬНЯ. 1. Фитиль для *плошки, лампы, свечи,* представляет собой скрученные волокна хлопка, льна, пеньки или просто тряпочку, свернутую жгутом. Термин был распространен повсеместно. 2. То же, что *светец.* Западные губернии Европейской России.

СВЕТНИК. То же, что плошка 4.

СВЕТЫЧ. То же, что светец.

СВЕЧА (ЖИГАЛКА, НИТКА, САЛЬНИК). Простейший источник освещения; состоит из светильни (фитиля) и вещества, обволакивающего светильню и замедляющего ее горение.

Свечу в осветительном приборе (слюдяном фонаре или подсвечнике) использовали при спуске в подполье, при необходимости выйти в сени, во двор к скоту или по другой надобности; со свечами зимой работали на гумне — молотили. русских в Сибири и на Алтае лучинное освещение исчезло раньше, чем в других местах, и здесь самодельные свечи широко применялись также для освещения непосредственно жилых помещений. В районах, где вплоть до начала XX в. большей частью использовали лучину, например в Архангельской губ., свечи зажигали по большим праздникам, на святки, при большом приеме гостей и т. п. Свечи изготавливали двух типов: сальные и восковые. Последние производили в районах, где было развито пчеловодство. Восковые свечи использовались больше в обрядовой жизни крестьян: в свадебном обряде во время венчания, в праздничные дни их

ставили у икон в красном углу, перед смертью умирающему в руки давали восковую **свечу**, зажигали ее около покойника и во время поминальных трапез.

Появление сальных **свечей** относится к XVII в. Они более, чем восковые, нашли применение в повседневном быту. Для изготовления сальных **свечей** использовали говяжье, баранье, козье сало; у русских на Алтае лучшим для **свечей** считали сало оленя (марала), худшим считалось свиное сало.

По технике изготовления свечи были катаные, маканые и литые.

С помощью катания выделывали восковые свечи: воск слегка разогревали, опуская в горячую воду, и скатывали в длинный валик, который затем расплющивали руками на гладкой доске в длинную плоскую лепешку. Положив на один край лепешки подходящий по длине фитиль из льна или пеньки, его закатывали в воск с помощью второй дощечки. У русских на Алтае изготовление катаных свечей называлось «скать свечи».

Другим древним способом изготовления свечей было макание. Маканые свечи из воска и сала назывались «маканцами». Их производство приурочивалось к холодному времени года, когда быстрее застывало сало. Макание происходило следующим образом: фитиль, перекинутый через лучинку, опускали в маканицу (сосуд с растопленным салом или воском). Затем лучину с фитилем вытаскивали и вешали в холодном месте. Когда сало или воск застывали, фитиль вновь опускали в маканицу. Чтобы получилась свеча, фитиль следовало обмакнуть около пятнадцати раз. При массовом изготовлении маканцев, как у русских на Алтае, в большой сосуд с растопленным салом обмакивали сразу несколько фитилей на большой палке, а палки раскладывали на козлы с жердями. Маканые свечи отличались небольшой толщиной и неровной поверхностью из-за неравномерного наслаивания сала или воска, нижний конец маканцев обычно толще верхнего. Неровности можно было выравнять с помощью дощечек. Длина же маканцев зависела от глубины сосудов, которыми могли быть кадка, кувшин и пр., и от количества сала и воска в сосуде.

Домашнее литье свечей из сала — самый распространенный способ их изготовления в конце XIX — начале XX в. — начинает свою историю с XVII в., когда повсеместно появились лейки металлические формы для литья. Лейка представляет собой трубку (первоначально из жести, позднее — из цинка и олова) длиной 30—35 см. в диаметре 2—3 см. На одном конце лейки имеется расширение в форме воронки, на другом — сужение в виде конуса, соответственно форме верхушки свечи, в котором проделано небольшое отверстие. Сквозь трубку пропускали сложенный вдвое фитиль таким образом, что петля фитиля закреплялась на воронке с помощью продетой в нее небольшой лучинки, а концы, продетые в отверстие узкого конца лейки, завязывали снаружи узлом и отрезали; отверстие же затыкали. Растопленное сало заливали в форму и, когда оно застывало, готовую свечу вытаскивали из лейки.

Литые **свечи** изготавливали в любое время года; чтобы сало быстрее застывало, лейки опускали зимой в снег, в другое время года — в воду, а в особо жаркие дни формы ставили в подвал. В некоторых местах Сибири (русские селения по р. Лене) в качестве форм для литья использовали кишки домашних животных, а также полые внутри стебли зонтичных растений: борщевика и дягиля.

Из сала одного быка можно было отлить около ста **свечей.**

Свечное освещение в старой деревне было доступно не для всех, а для средних и зажиточных хозяйств.

Термин был распространен повсеместно.

СВЕЧНИК. То же, что подсвечник.

Северные губернии Европейской России.

СГОН. То же, что рюмка.

СЕЛЬНИЦА. То же, что ночва.

СЕРЕБРУШКА. То же, что ложка.

CEPËHOK

(СЕРНИК, СЕРЯНКА). Приспособление для перенесения огня с *трута* в печь, плиту, костер. Представлял собой тонкую длинную лучинку с концом, покрытым серой. Изготавливался в домашних условиях: конец лучины опускался в жидкую серу и высушивался на солнце. В более раннее время вместо серёнка употреблялись береста, пакля, солома.

СЕРНИК. То же, что серёнок.

СЕРЯНКА. То же, что серёнок.

СЕЯЛЬНИЦА. То же, что ночва.

СИБИРКА. То же, что *ложка*. Нижегородская губ.

СИТО.

Приспособление для просеивания муки, представляет собой круглую коробку с невысокими стенками — ободом (обечайкой) и сетчатым дном. Обечайка изготавливалась из осины или луба, сшивалась лыком. Сетка ткалась из конского волоса, с очень мелкими ячейками. Высота сита обычно была около 10 см, диаметр дна — 20—30 см.

Мука через сито просеивалась на ночву. Необходимость просеивания муки в домашних условиях объяснялась плохим помолом зерна на деревенских мельницах и отсутствием на них приспособлений для сортировки муки. Сито пропускало через ячейки только муку очень мелкого помола, что характерно для муки хорошего качества. Такая мука называлась «ситной», а испеченный из нее хлеб — ситным, ситником. Ситник пекли для каждодневного обеда только богатые люди. Крестьяне бедные и среднего достатка пекли его только к празднику.

Материал, из которого делалось сито, его назначение подсказало крестьянам загадку: «Сивый жеребец по полю ходил, на двор взошел, по рукам пошел».

Термин встречался повсеместно под одним тем же названием во всех деревнях.

СКАЛКА.

1. Цилиндрическая деревянная палка, использовалась вместе с рубелем для глажения наматы-

вавшихся на нее изделий из полотна. Иногда имела поперечные выступы.

Термин известен во всех губерниях России.

2. Приспособление для раскатывания теста. Представляло собой хорошо обточенную палку, утолщенную в средней части, зауживающуюся к концам. Размеры **скалки** колебались от 30 до 80—90 *см*.

СКЛАДНИ. Несколько *мисок*, складываемых одна в другую и соединенных общей ручкой для переноса еды. См. *миска*.

СКЛЯНИЦА. То же, что *бутылка*, которая могла быть разной формы и объема и использовалась для различных надобностей. Говорили: «У пьяницы на уме скляница»; «Охоча старица до скляницы»; «Скляницу вина да полтора блина, так и будет с меня».

СКОБКАРЬ (ВАГАН 1, ГУСАК 1, КАПТАРЬ, КОПКАРЬ, МЕДОВНИЦА). Деревянный сосуд для пива, меда, браги, изготовленный из различных пород де-



Скобкари

рева: березы, ольхи, осины, липы, клена, в долблено-резной технике. **Скобкарь** представляет собой сосуд ладьевидной формы с двумя ручками: одна в виде головы птицы — утки, лебедя, селезня, гуся (такой сосуд называли

311 СКОБКАРЬ

«гусак») или коня, а другая — в виде хвоста. Существуют **скобкари** северного и ярославского типов.

Скобкарь северного типа (Архангельская, Вологодская, Новгородская губ.) имеет четко выраженную ладьевидную форму, поверхность снаружи покрыта росписью, которая чаще всего представляет собой растительный побег из завитков, расположенный на белом или желтом фоне, с вписанными в него геометрическими цветными розетками и фигурами бытового и сказочного содержания (птицы-павы, оленя, рыбы и т. п.). Иногда на северодвинских сосудах имеются надписи и дата изготовления. Ярославские скобкари отличает высокое качество материала и техники изготовления. Для них характерна ладьевидная форма с особой обработкой рукоятей в виде головок водяных птиц с раскрытыми клювами (часто змееподобной формы) или непарными рукоятями: одна в виде головы птицы, а другая — в виде конька, и орнаментальная роспись. По венцу проходит широкая кайма темного или золотистого цвета с надписью или орнаментом: растительный побег с завитками и цветами.

Группа «ложчатых» скобкарей, по типовым признакам приближающихся к ярославским, отличается выпуклостью чаши, часто окрашенной в различные цвета и дополненной иногда росписью. Ложчатая форма чаши характерна для чеканной металлической посуды и перенесена на дерево с металла. Такая форма металлических сосудов, называемая в чеканной технике «ложками», была известна еще в XVI—XVII вв. в Новгородской обл., о чем свидетельствуют рукописи этого времени.

Скобкари по бытовому назначению можно разделить на большие, средние и малые. Большие, вмещавшие иногда до четырех ведер, служили для подачи на стол пива, браги, меда в кануны, в большие праздники. Хозяин держал сосуд за одну ручку, а гость принимал его, взяв за другую, и пил через край; средние использовались для небольшого круга лиц; малые — для индивидуального пользования (подобно малым чаркам) и для зачерпывания напитка из большого скобкаря.

Празднование канунов, во время которых использовались большие скобкари, происходило в деревнях по обетам, данным с давних времен в память чрезвычайных событий: мора людей, падежа скота, ураганов, гибели урожая, пожаров и др. Кануны посвящались разным святым — Николаю Чудотворцу, великомученику Георгию, Илье-пророку, Иоанну Предтече, Фролу и Лавру и т. д., поэтому праздновались в каждой деревне по-разному. Кануны устраивались общиною деревни в чьем-либо доме по очереди, либо с согласия крестьянина, у которого были средства. Каждый из участников приносил свою долю и из этой складчины варилось канунное пиво. В празднующие канун деревни часто из приходских церквей приносили иконы, окропляли дома, скот, поля. На празднование канунов приезжали дальние и ближние родственники, поэтому и посуда употреблялась особая, «для питья канунов», праздничная.

Менее зажиточные крестьяне, участвуя в празднике, складывались и сообща варили пиво при церквах (погостах), в трапезных при северных деревянных церквах. Это «мирское пиво» называлось также «ссыпчиной», «складчиной» или «братчиной», сосуды, предназначенные ДЛЯ празднования канунов в трапезных, — «миром» или «обществом», хранились при церквах. Они приносились в дар церкви в качестве вклада. Древнее название **скобкаря** — «копкарь» произошло, возможно, от материала и способа его обработки (коп-копань, копаный, выкопанный). Подобно тому как ковш, выработанный из корня дерева, называется «коренным», из капа — «каповым». На основании новгородской рукописи XII в. известно, что название ковша — «копкарь» было перенесено на север из Новгорода, где он назывался так в отличие от металлического «ложчатого» ковша. Скобкарь. ковшу, является сосудом древнерусского происхождения. Он известен в новгородской культуре еше в XII в.

В XIX — начале XX в. древнее название сосуда **скобкарь** (копкарь) сохранилось лишь на севере,

в центральных областях сосуд, имеющий форму **скобкаря**, называли *ковшом*.

СКОВОРОДА. Утварь для жарения мяса, рыбы, картофеля. Этим словом обозначалась только металлическая посуда для жарения. Глиняная утварь называлась латка. Сковорода представляла собой железную, медную, покрытую изнутри полудой, чугунную посуду круглой в сечении формы с довольно высоким (около 10 см) краем. Сковороды прямоугольной формы назывались «прошивни», противни. Сковороды, как правило, не имели рукоятки, так как она была неудобна при жарении в русской печи: мешала установке другой посуды для приготовления пищи. Их вынимали

помошью длинного

Металлические **сковороды** известны давно. В богатых домах горожан они встречались еще в XVI—XVII вв. В крестьянский быт стали входить, вероятно, в начале XX в.

сковородника.

СКОВОРОДНИК (БЛИННИК, ВЫХВАТЕНЬ, ДЕЖКА ЕМКИ 3, ЗАГНЁТКА, КЛЮКА 2, КЛЮШКА, КРЮК 2, ЛЕПЁШЕЧНИК, НАСКОВОРОДНИК, печелюжник, ПАШНИК, ПЕЧАЛЬНИК, ПОДЧАПЕЛЬНИК, ЦАПАЛЬНИК, ЦАПЛЯ, ЧА-ПЕЛА, ЧАПЕЛЬНИК, ЧАПЛИК, ЧАПЛЯНИК). Приспособление, предназначенное для захватывания и вынимания из печи горячей сковороды. Представляет собой железную лопаточку с приподнятым над ней крючком и трубкой на конце, в которую вставляется длинная деревянная рукоять или черенок.

Кроме использования сковородника по назначению он применялся в различных обрядовых действиях. В родильной обрядности служил оберегом при посещении роженицей бани; в свадебном ритуале во время снимания покрывала с невесты свекровь, подойдя к невесте со сковородником в руках и поднимая им шаль, выясняла: «Не крива ли молода, не слепа?» Широко применялся сковородник для очерчивания круга в различных гаданиях, особенно в святочных гаданиях о замужестве. В Вологодской губ. в рождественскую полночь две девушки ходили «слушать» на перекресток дорог,

беря с собой сковородник. Придя на перекресток, очерчивались сковородником «по солнышку», приговаривая: «Черт черти, к нам на глаза не показывайся». После чего слушали: стук топора предвещал смерть, звон колокольчиков — свадьбу. В другом варианте подобного гадания круг сковородником чертился под другие слова: «Сходитеся, все лесные, болотные, речные черти, покажите жениха. Скажите, выйдет или не выйдет Анна замуж». Слушали: не едет ли кто; если слышался стук копыт, кричали: «Едет, едет, — расходитесь, разъезжайтесь все, а то задавит вас». Затем «развораживались»: шли со сковородником в другую сторону, говоря: «Расходитесь, разъезжайтесь, все лесные, болотные черти. У нас чиста душа, освободилась». Считалось, что если не «разворожишься» — могут задавить черти.

Во время гадания об урожае в первый день Рождества старик в черной рубахе садился на печной столб и говорил: «Иди, Мороз, кутью есть на чугунную борону с железным кнутом», что означало: если Мороз отведает кутьи, то будет что положить на сковороду (чугунную борону) и что вынуть из печи сковородником (железным кнутом).

Про сковородник говорили: «Тетушка Варвара, меня матушка послала: дай сковороды да сковородничка, мучки да подмазочки; вода в печи, хочет блины печь...»; загадывали загадки: «Сидит курочка на золотых яичках, а хвост деревянный» (сковорода на горячих углях и сковородник). Термин сковородник («чапельник») был известен уже в XVI—XVII вв.; этим предметом поднимали глиняные сковороды больших размеров с низким краем. В XVIII—XX вв. этим термином широко пользовались в Вологодской, Енисейской, Московской, Пермской, Псковской, Уфимской губ., в Карелии и на Урале.

СКРЕБАЧ

(КОСАРЬ 2, КОСЫРЬ, СКРЕБЛО 2). Длинный металлический, прямоугольной формы нож с деревянной или обернутой тканью или берестой рукоятью. Использовался для скобления при мытье деревянных лавок и столов. Владимирская губ.

315 СКРЫНЯ

СКРЕБЁЛКА (СКРЯБКА). Плоская железная скоба. Вбивалась вертикально в пол у порога жилища. Использовалась для очистки подошв обуви от грязи.

СКРЕБЛО. 1. Треугольной формы железная лопаточка на длинной деревянной рукояти. Использовалась для очистки порога дома и лестницы от налипавших и обледенелых комков грязи.

2. То же, что скребач.

СКРИНКА. 1. То же, что жбан.

Тамбовская губ.

при ее переносе.

2. То же, что *стопа*, жестяная стопка. Тверская губ.

СКРЫНИЦА. То же, что стопа.

СКРЫНЯ. Емкость для хранения ценных вещей, бумаг, денег, разновидность сундука и ларца. Имела прямоугольную, слегка форму и откидную верхнюю часть, сделанную теремком, как у ларца. Она состояла из трех отделений, закрывавшихся каждое на свой ключ. Первое отделение находилось в откидной крышке, второе — в средней части скрыни, третье, самое большое, занимало нижнюю часть. Нижняя часть заполнялась выдвижными ящичками и закрывалась дверцами, расположенными в передней стенке. Дверцы могли закрываться на внутренний или навесной замок. К боковым сторонам скрыни прикреплялись металлические ручки в форме полукольца, использовавшиеся

> Скрыни делались из дубовых досок, отличавшихся большой прочностью, и оковывались металлическими пластинами. Они встречались в домах представителей всех слоев русского общества вплоть до эпохи Петра I, а в более позднее время использовались только в крестьянской среде.

> В XVII — начале XVIII в. главными центрами их производства были два северных города: Холмогоры и Великий Устюг, славившиеся своими сундучными изделиями. Скрыни этих двух ремесленных центров по своей отделке и декору напоминали изготовлявшиеся здесь же ларцы с железной оковкой.

В XVIII—XIX вв. нужды крестьян в **скрынях** удовлетворялись местными мастерами, делавшими их на заказ. Однако потребность крестьян в подобного рода изделиях была не очень высокой.

См. сундук, ларец.

СКРЯБКА. То же, что скребёлка.

СЛИВАЛЬНИК. То же, что воронка.

СЛИВОЧНИК. То же, что молочник.

Олонецкая, Петербургская, Тобольская губ.

COBOK

(ГРЕБОК, ЗАГРЕБАЛО, ЗАКИДЫВАЛКА). Предмет, предназначенный для различных хозяйственных надобностей: черпания и пересыпания муки, выгребания золы и углей из печи, собирания мусора при подметании пола и пр. Совки для муки были деревянными, выдолбленными из липы, продолговатой формы, с округлым дном, глубокие, с короткой, круглой в сечении рукоятью. Они использовались для пересыпания муки из мешка, лубни в квашню, ночву. Совки, предназначенные для выгребания золы, угля, изготавливались из железа, с плоским дном и с загнутыми вверх боковыми сторонами, на длинной рукоятке. Так же выглядел совок, используемый при уборке помещения.

солило.

- **1.** То же, что *миска*. Так в XII в. называлась большая общая *миска*, из которой ели несколько человек.
- 2. То же, что *солонка*. Архангельская губ.

СОЛОНКА

(БАРАН, БЕРЕСТЕНКА 2, ДУПЛЁНКА, КОЛОД-НИК, КОРЕНУШКА 1, КУБЫШКА 2, КУЖНЯ 3, КУРОЧКА, КУТЬКА, ЛАПОТЬ, ЛУКОШКО 2, ПЛЕТУШКА, ПЛОШКА 3, СОЛИЛО, ТЮРНИК, УТИЦА, ЧУХАРЬ). Деревянный (из березы, сосны, ели) сосуд для хранения и подачи соли на стол. Деревянные солонки делались различной формы и украшались в зависимости от местной традиции: резались, долбились, плелись из корней и бересты с помощью топора, ножа, тесла. Почти все солонки изготовлялись с крышками. 317 СОЛОНКА



Типичной формой солонок на Севере (в Вологодской и Архангельской губ.) и в Смоленской губ., употреблявшихся уже в XII в., была плывущая птица с головой уточки (такую солонку называли «утица», «утка» или «куричка», «курочка»), которая выдалбливалась из одного куска дерева. Ручкой служил хвост или голова птицы, выдвижная крышка-спинка крепилась на деревянном штырьке и украшалась одной или несколькими птицами. Многие солонки имели подставки — ножки. Поверхность солонок расписывалась или декорировалась резьбой.

В Центральной России и в Поволжье (возможно, еще до XVII в.) выдалбливались солонки в виде кубовидного ящичка с откидной крышкой и высокой задней стенкой, называемые «стульчики». Поверхность таких солонок украшалась

мелким узором выемчатой резьбы, особо оформлялась задняя стенка, заканчивающаяся резьбой с изображением птиц, коней, церковных главок (последние, возможно, были выполнены руками монастырских крестьян, так как в монастырях существовали свои мастера по производству деревянной посуды).

Наряду с традиционными «стульчиками» в начале XX в. в г. Городце Нижегородской губ. стали делать солонки той же формы — кубовидной коробки с поднимающейся крышкой, но в более простой технике. Стенки составлялись из тонких дощечек неокрашенного дерева и опоясывались деревянными обручами в четыре-пять рядов, что придавало солонке большую прочность. Такие солонки окрашивались анилиновыми красками малинового, синего и желтого цвета. На крышку и спинку наносился растительный узор или орнамент.

В районах, где производилась точеная деревянная посуда, — Нижегородская губ., Северодвинский р-н и др. — солонки делались в виде чаши с крышкой («кубышка») или чаши на невысокой точеной ножке и *поддоне* и украшались росписью местного характера.

В Подольском у. Московской губ. изготавливались выдолбленные из дерева солонки кубовидной формы с резным узором из розеток или ромбов.

Отличительной особенностью солонок, сделанных в Сергиевом Посаде Московской губ., было полукруглое основание, высокая плоская стенка, коническая крышка с рельефной резьбой. В технике рельефной резьбы чаще всего изображались сцены из крестьянской жизни: празднование масленицы, пахарь с сохой и сеятель и т. д. Еще один тип — солонки, сплетенные из бересты (берестенка, берестень, лапоть, лукошко, плетушка) и корней (коренушка, корневушка). Они имели форму птицы, «штофика» или «репки». Такого вида солонки считались дорожными, так как их брали с собой, уходя на промысел или полевые работы.

Отношение к солонке было бережное и почтительное. Она считалась семейной ценностью и ее никогда не продавали. На нее переносилось

319 СОЛОНКА

почтительное отношение к соли, считавшейся ценным продуктом, без которого человек не мог жить.

Наполненная солонка сравнивалась с домом, полным добра и благополучия.

Соль и солонка широко использовались в обрядовой жизни человека, особенно во время свадебного ритуала. Солонка с солью находилась на столе во время смотрин, на рукобитье. Соль в солонке, калач и сыр клали на стол перед женихом и невестой. Солонку, скатерть и угощение привозил жених к невесте. В Костромской губ., когда жених приезжал за невестой в день свадьбы, девушки выносили к столу каравай, солонку и ложку. Солонка вместе с другой утварью входила в приданое девушки и считалась ее собственностью. Ведь солонка отождествлялась с домом и хозяйством, и, создавая семью, женщина хотела привезти в дом мужа часть своего дома.

В Олонецкой губ. на другой день после свадьбы невеста дарила свекрови **солонку**, входившую в приданое, на которую предварительно повязывался женский головной убор — сорок, что говорило о том, что невеста была девицей.

В Воронежской губ. в солонку клали «плетешок» — косичку из домотканых ниток, сплетенную подругой невесты во время девичника. «Плетешок», воспринимавшийся как символ девичества, лежал в солонке до возвращения молодых от венца. Всем известен обычай благословлять жениха и невесту хлебом с находящейся на нем солонкой («хлебом-солью») и таким же образом встречать молодых после венчания на пороге дома.

Солонка использовалась и в обрядах календарного цикла. Например, в Костромской губ. с ее помощью гадали в ночь под Рождество. Девушки закапывали солонку в снег и делали ряд других кучек из снега: кто из них толкнет снежную кучку с солонкой, та и выйдет замуж. Солонку с солью вместе с караваем хлеба употребляли при первом выгоне скота в Егорьев день, 23 апреля (6 мая). В Нижегородской губ. в Петров день, 29 июня (12 июля), солонку вместе с сыром, двумя ложками, иногда граб-

лями, цепом для молотьбы хлеба и косой дарила теша мололым.

Известно частое упоминание **солонки** с солью в заговорах против болезней, а также ее магическое действие: при зубной боли знахарь брал воск, три раза обмакивал его в **солонку**, после чего произносил сам заговор.

С солонкой связаны определенные правила поведения во время трапезы и всевозможные приметы. На праздничный стол в первую очередь помещали блюдо с хлебом и солонку с солью. Передавая кому-нибудь за столом солонку с солью, нужно было засмеяться. Не разрешалось брать соль из солонки руками такого человека считали тайным врагом дома, «юдашом околелым». Запрещалось макать кусок хлеба в солонку, этим можно было уподобиться Иуде, так как только он так поступал. Даже существовала легенда, по которой от Пасхи до Вознесения Иисус Христос ходит по земле и посещает только те дома, где соль насыпают на стол, так как он сам никогда не макал хлеб в солонку. Чтобы лучше уродился хлеб, нужно было, начиная новый каравай, оставить на два дня небольшой кусочек хлеба в солонке, после чего его должен был съесть один из старших в семье.

Одно из ранних упоминаний о **солонке** в русских письменных источниках относится к XVI в., но археологические раскопки в слоях XI— XIII вв. обнаружили точеные **солонки**, что говорит о более раннем распространении данной утвари.

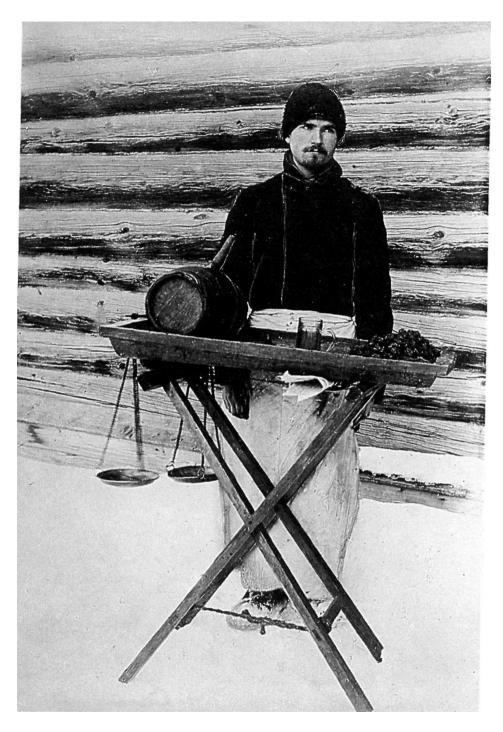
Термином **солонка**, помимо специальной утвари для соли, обозначались и другие сосуды, используемые для хранения соли: глиняные *плошки* и *горшки*, *мисочки*, *ковши*, *кубышки*, *тарелочки* и др.

Термин солонка использовался в России повсеместно.

СОЛОНУХА. То же, что рассольница. Более позднее название.

СОРОКОВКА. То же, что *бутылка*, объемом в 0,5 ведра. Владимирская губ.

СОСКА. То же, что рожок.



Торговец грушами и квасом Владимирская губ. 1914





Продажа глиняной посуды в деревне Рязанская губ., Касимовский у., с. Занины-Починки. 1916

Гончары за работой Рязанская губ., Касимовский у. *1913*





Продажа кадок на ярмарке Ярославская губ., г. Пошехонье. *1915*

Бондари за работой Рязанская губ., Касимовский у. *1913*





Плетение корзин Рязанская губ., Касимовский у., дер. Забелина. *1913*





Торговля на ярмарке посудой, ложками Владимирская губ. *1914*

Продажа сит на ярмарке Рязанская губ., Касимовский у., с. Занины-Починки. *1916*





Торговля на ярмарке глиняной посудой Владимирская губ. *1914*

Продажа корзин, ушатов, кадок на ярмарке Новгород. *1917*



Торговля на ярмарке корзинами, коробами, детскими игрушками Владимирская губ.

СОСУЛЬКА. То же, что рожок.

СОТКА. То же, что *кружка*. Медная кружечка небольшого размера для водки. Вологодская губ.

СОУСНИК (ПЕРЕДАЧА, ПОДЛИВНИК). Небольшой деревянный или керамический сосуд для подачи соуса на стол.

Термин соусник был известен еще в XVI—

Термин **соусник** был известен еще в XVI— XVII вв. Употреблялся сосуд для сервировки стола в городах.

СОЧЕЛИЦА. Доска прямоугольной формы для раскатывания теста.

СОЧЕЛЬНИЦА То же, что ночва.

СПИЧЕЧНИЦА. Емкость, служившая для хранения спичек. Изготовлялись спичечницы на токарном станке в виде небольших деревянных бочонков с плотно надевавшейся крышкой.

Известны также и **спичечницы** в виде металлической обоймы, имевшей вставное плоское деревянное дно и крышку. К крышке сверху прикреплялась небольшая полоска кожи.

В таких спичечницах хранились спички химических кустарных мастерских. Головки их, покрытые фосфором или составом с бертолетовой солью, легко воспламенялись на воздухе. Плотная крышка надежно предохраняла их от возгорания.

СТАВ. То же, что поставец 1.

СТАВЕЦ. То же, что поставец 1.

СТАВНИЦА. *Кадушка* с крышкой для хранения хлеба, муки и других припасов.

Западные губернии Европейской России.

СТАКАН (АРШИНЧИК 1, БАЛДАК 1, ВОДОПОЙКА 2, ГОРНЦ 2, ДОСТАКАН, КРЫШАТЬ, КУБЫШКА 3, МЕРОЧКА, ОЛОВЯННИК 1, ПОСТАВУХА 1, СТАКАН ДОРОДНЫЙ, ЧАБАРКА 2, ЧАПАРУХА 3, ЧУМАШИК 2). Металлическая (оловянная, медная), глиняная, деревянная или стеклянная посуда, служащая для питья всевозможных напитков. Представляет собой цилиндри-

ческий сосуд, прямой или расширяющийся кверху, с плоским дном. Металлические стаканы украшались чеканкой, гравировкой; деревянные точеные — росписью в виде полосок, розеток, зигзагов, спиралей, черточек или рельефными ободками; глиняные расписывались или покрывались поливой. Более нарядные расписные стаканы предназначались для питья браги, пива в праздничные дни, простые стаканы использовались как повседневная посуда. Очень распространенным было использование стакана в обрядовой жизни.

В родильной обрядности во время угощения на крестинах хозяином наливался полный стакан водки, чтобы дом был полным и благополучным; выпив водку, каждый гость катал **стакан** по столу, чтобы «не оставить зла в стакане», ведь недопить и недоесть в гостях — значит, оставить хозяину зло. Говорили: «Кто не выпил до дна, не пожелал добра», «Не допиваешь, так не долюбливаешь».

Во время свадебного ритуала известен обычай пить из одного стакана. При окончательном заключении договора о браке отец невесты угощал всех сидящих за столом вином водкой из одного стакана, причем каждый раз он пил из него первым, из одного стакана по очереди пили жених с невестой во время свадебного пира; совместное питье молодыми из одного стакана, наполненного брагой и поставленного в сенях на пороге дома, происходит в день хлебин (спустя некоторое время после брачной ночи). Молодой, встав на колени, отпивал половину стакана, не дотрагиваясь до него руками, таким же образом поступала молодая. Во Владимирской губ. при выкупе невесты стакан с медом или пивом и опущенными туда деньгами подносился кому-либо из родных невесты, сидящих рядом с ней на положенной мехом вверх шубе. При этом говорилось: «Все выпивай да невесту нам отдавай». После обручения жениха и невесты и благословления их священником каждому гостю подносился стакан пива или браги. Если после первой брачной ночи выявлялась нецеломудренность невесты, ее матери подносили стакан меда, пива или браги с отверстием в дне, которое до времени закрывалось пальцем. Во время передачи стакана напиток из него вытекал, показывая, что «сладкий напиток девственности уже выпит прежде брака».

В похоронно-поминальной обрядности после похорон стакан с водой ставили на окно, чтобы душа, которая до сорокового дня находилась в доме, могла умыться. На поминках первый стакан воды вместе с первой ложкой еды выливали на угол стола — для умершего.

Часто использовали стакан во время святочных гаданий. В стакан с водой опускали кольцо и смотрели в него, желая увидеть суженого; иногда в стакан наливали вино и ставили его на блюдце с золой, располагая рядом зеркало, и смотрели в кольцо, отраженное в этом зеркале. В стакан с водой помещали две иглы, предсказывая судьбу по их положению в воде. Кроме того, в стакан с водою могли вылить либо яичный белок, либо воск, чтобы определить будущее по появляющимся на воде очертаниям. В Васильев вечер гадали по предметам, положенным под лукошко: стакан в данном случае указывал, что муж будет пьяницей.

В Тульской губ. стакан, наполненный какимлибо напитком, являлся знаком окончания застолья. Про стакан говорили: «Стакан головы не зашибет»; «Не наше дело стакан делать, а наше дело налить да выпить»; «На Постного Ивана не пригубь больше одного стакана». «В стакане что-то сорно вино» — говорили во время свадьбы в Калужской губ., после чего молодые, целуясь, «очищали сор».

Первоначально **стакан** носил название «достакан». С XVII в. началось массовое изготовление **стаканов** и продажа их на рынках Великого Устюга, Москвы. В XVIII—XIX вв. они вошли в употребление по всей России.

СТАКАН ДОРОДНЫЙ. ТО же, что *стакан*, крупный. Пермская губ.

СТОПА (БАЛДАК 3, БАЧОВКА, БРАТИНА, КОНОБ 3, ПОСТАВУХА 2, СКРИНКА, СКРЫНИЦА, СТОПКА, СТОЯЧОК). Металлический (из олова, меди,

серебра), стеклянный, деревянный сосуд для вина, водки и других напитков. Стопа, как разновидность большого стакана, имеет цилиндрическое или расширяющееся кверху тулово, часто с рукоятью и крышкой, и плоское дно. Кроме больших, существовали маленькие точеные стопочки, так называемые «стоячки». Иногда стопы украшались росписью или резьбой. В похоронно-поминальной обрядности стопку водки ставили к иконе после похорон, если умерший человек при жизни любил выпить. Делалось это, чтобы угостить душу умершего, которая сорок дней после смерти находилась в ломе.

В XVII—XIX вв. **стопы** были распространены по всей России. **Стопой** также обычно называли *стакан, бокал* и *кубок*.

СТОПКА. То же, что стопа.

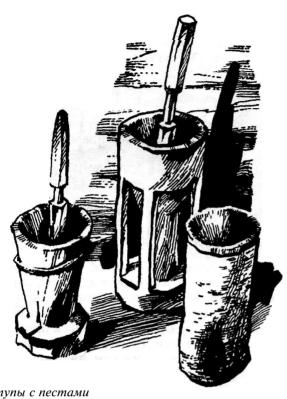
СТОЯН. То же, что лагун.

СТОЯЧОК. То же, что *стопа*. Стопочка, выточенная из дерева. Тверская губ.

СТУПА С ПЕСТОМ. Приспособление для изготовления круп из неочищенных зерен пшеницы, ячменя, проса, гречихи. Предназначенные для этой цели ступы выдалбливались из дерева. Их высота достигала 80 см, глубина — 50 см, диаметр — 40 см. Деревянный пест изготавливался до 100 см длины при диаметре около 7 см. При толчении в ступе зерно освобождается от оболочки и частично размельчается.

Ступы были в каждом крестьянском доме. Ими пользовались по мере надобности, заготавливая крупу на одну, две недели.

В народном сознании **ступа с пестом** имела мифологическую символику. Она осмыслялась как соитие, соединение мужского и женского начала. До сих пор неповоротливую женщину называют в русских деревнях **ступой**, а нерасторопного застенчивого мужика — пестом. Это особенно ярко проявлялось в шутках подгулявших на свадьбе гостей, в частушках эротического содержания.



В связи с такой символикой ступа с пестом широко использовалась как атрибут свадебного обряда. В некоторых русских деревнях сваха, прежде чем войти в избу девушке, трижды крутит вокруг себя в сенях ее ступу, чтобы сватовство было удачным. В южнорусских губерниях в день венчания женщины, налив воду в ступу, толкли ее пестом, имитируя половой акт. который должен состояться между женихом и невестой.

Распространены по всей России.

Ступы с пестами

СТУПКА С ПЕСТИКОМ. Приспособление для растирания и размельчения различного рода продуктов: соли, перца, сала, чеснока, мака и т. п. Выдалбливались из дерева, изготавливались из луженой меди, латуни. Металлические ступки представляли собой невысокий сосуд, круглый в поперечном сечении, плавно сужающийся к донцу. Деревянные ступки могли повторять форму металлических или представлять собой невысокие широкие *чашки* c ручкой. **Пестики** имели форму стержня с круглой рабочей частью.

> В русских деревнях в повседневном хозяйственном быту использовались в основном деревянные ступки. Металлические ступки были распространены в городах, а также в богатых семьях крестьян Русского Севера.

СТЯГ. To же, что $x_{1}y_{0}$.

СУД. То же, что чаша. СУДА.

1. То же, что чаша, для еды и питья.

2. То же, что блюдо.

Новгородская, Олонецкая, Псковская, Тверская губ.

СУДНО.

То же, что чаша.

СУДКИ.

Столовый прибор, состоящий из набора сосудов для разного рода острых приправ: перца, соли, уксуса, соусов, горчицы.

Термин был известен в XVI—XVII вв., им пользовались в основном в городской среде.

СУДОМОЙКА. Пучок соломы или мочалка из ткани для мытья посуды. Европейская Россия.

СУМА.

- 1 (СУМКА). Дорожная емкость, носимая через плечо на ремне. Шилась из кожи, холста, плелась из бересты, лыка, в зависимости от материала имела форму мешка, кисы, кошеля. Употреблялась как охотничья сума для переноса продуктов и дичи; в солдатской суме держали патроны. Сума в народе была символом нищенства; выражение «ходить с сумой» означало «просить подаяния», а «пустить с сумой» разорить. Велико число поговорок, прочно вошедших в разговорный русский язык: «Сума даст ума»; «От сумы да от тюрьмы не зарекайся»; «Не вяжись с казной, не пойдешь с сумой»; «По твоему уму носить будешь суму».
- 2. Карман, носимый на поясе.
- 3. Сумы переметные две сумки, холщовые, кожаные, ковровые, берестяные, на одном полотнище или ремне, для перемета через седло. Использовались в качестве универсальных дорожных емкостей на всей территории России. Ковровые и кожаные переметные сумы, вероятно, были заимствованы у тюркских народов.

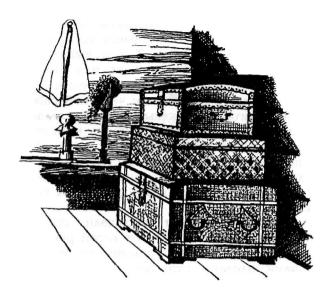
СУМКА. То же, что *сума 1*.

СУНДУК.

Большая деревянная емкость с навесной на петлях крышкой, использовавшаяся для хранения различных предметов одежды и домашнего обихода.

Сундуки изготавливались из плоских, плотно прибитых друг к другу плашек. Для них ис-

327



Сундуки

пользовались различные породы дерева: сосна, ель, кедр, дуб, липа, осина.

Сундуки имели внутренние или наружные замки, часто эти запоры делались «с секретом» и их открывание сопровождалось дичным звоном или музыкой. Внутри сундука, верхней его части, часто делались специальные отделения для хранения мелочей узенький ящик сбоку во всю ширину сундука. Иногда для мнущихся вещей в сундуке

устраивались в несколько рядов съемные лотки. Термин сундук (сандук) имеет арабское происхождение и появляется в русских письменных источниках только с XVI в. Позднее он начинает объединять в себе такие понятия, как укладка, ящик, емкость определенной конструкции для хранения одежды и бытовых предметов.

Производство **сундуков** всегда носило кустарный характер, поскольку требовало в процессе изготовления мастеров различных специальностей: плотников, слесарей, маляров, живописцев.

Производились **сундуки** самых разных размеров с таким расчетом, чтобы их при транспортировке на ярмарку можно было вложить друг в друга. Такие наборы **сундуков** имели специальные названия: тройки, пятерики, стая — шестерики, семерики.

Мастер за год делал около 150—200 сундуковзаготовок, называвшихся «голье», «белье», «рубашка». Наибольшее развитие сундучный промысел получил в Нижегородской, Пермской, Владимирской, Вятской, Воронежской и Курской губ. Мастера Великого Устюга обслуживали все губернии Севера, а тюменские — Западную Сибирь. Все центры производства имели свои ярко выраженные отличительные особенности. Так, изделия из Нижнего Тагила выполнялись преимущественно из соснового или кедрового дерева и сплошь оковывались белым железом — жестью с орнаментом чеканной работы. Помимо этого, на боковых стенках делались круглые или сердцевидные выемки, куда вставлялись «зеркала» из полированной жести. Часто крышка, передние и боковые стенки сундуков украшались расписными жанровыми сценами, достигавшими иногда восьми различных сюжетов.

Макарьевские сундуки украшали жести, набитыми прямой или косой решеткой, или квадратами жести, расписанными букетами, вазонами, плодами, птицами, венками. Последние назывались «подносными». Полосы жести декорировали печатным узором, или «морозом», протравляя их купоросным маслом и азотной кислотой. В великоустюжских сундуках под полосы набитого просечного металла подкладывалась цветная слюда. Холмогорские мастера обивали свои изделия красной юфтью или тюленьими шкурами. Изнутри сундуки часто обивались миткалем, коленкором, обклеивались бумагой. Делались также и небольшие простые сундуки, называвшиеся «солдатскими», которые брали с собой на службу новобранцы.

Крупнейшими ярмарками, откуда **сундуки** расходились по всей стране, были Макарьевская и Ирбитская в Нижегородской губ. Общее число привозимых туда **сундуков** достигало двухсот тысяч штук.

В XVIII—XIX вв. **сундуки** являлись наиболее характерной мебелью для крестьянского быта. Их числом измерялся достаток хозяев, они служили обязательной частью приданого невесты и хранилищем ее одежды и украшений.

Термин **сундук** известен во всех губерниях России.

СУПНИК. То же, что миска для супа.

СУХАРНИЦА Термин обозначает разновидность *вазы*, употреблявшейся в основном в городском быту.

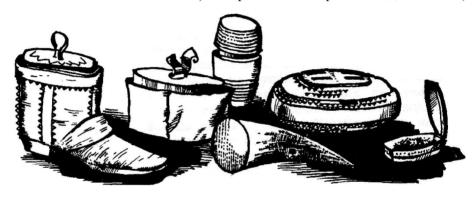
329 СЬЁМЦЫ

Сухарница представляет собой широкое плоское блюдо с приподнятыми краями, на подставке, обычно с ручкой, изготовленное чаще всего из металла, украшенное чеканкой, штамповкой, гравировкой и др.
См. ваза.

СЪЁМЦЫ. То же, что емки 2.

T

ТАБАКЕРКА (БЕРЕСТЕНКА 1, БЕРЕСТОВКА, БЕРЕСТЯНКА, ДОСКАНЬ, ТАБАКОВКА, ТАБАТИРКА, ТАВЛИНКА). Коробочка с крышкой для табака,



Табакерки

изготавливалась из бересты, кости, металла, папье-маше. В поперечном сечении имела овальную или круглую форму. Крышка украшалась тиснением, гравировкой, насечкой, эмалью, росписью. В табакерках держали в основном жевательный и нюхательный табак. Курительный табак хранили в кисете.

В России табак появился одновременно с Западной Европой в XVI в. В XVII в. он получил широкое распространение в среде городского населения. Однако отношение к нему со стороны православной церкви, светских властей и большей части населения было отрицательным. Принято было считать употребление табака делом вредоносным, а сам табак нечистым зельем, которое могли употреблять только бражники, идущие под руку с горем-злосчастьем. Курильщиков строго наказывали: секли розгами,

331 ТАРЕЛКА

рвали им ноздри, ссылали на каторжные работы. Эти репрессии закончились в эпоху Петра I, поощрявшего употребление табака и его разведение.

В русской деревне табак стал распространяться в XIX в. Его покупали в лавках, на ярмарках, сеяли в огородах. Наибольшей популярностью пользовался самый дешевый сорт курительного табака — тютюн, а также крупка — крепкая махорка. Продавая махорку на ярмарках, продавцы так зазывали покупателей:

Ай да махорка, вырви глаз! Аромат — не зелье, Курить — одно веселье, Кто курит табачок, Тот веселый мужичок.

ТАБАКОВКА. То же, что *табакерка*.

ТАБАТИРКА. То же, что табакерка.

ТАВЛИНКА. То же, что *табакерка*.

Воронежская, Нижегородская губ.

ΤΑΓΑΗ

(ВЕТРОДУЙ, ЖИРНИК 2, КАЗАН 2, КАЗАНЕЦ, КОРЧАГА 2, ОЧАГ, РОСТ, ТАГАНКА, ТРЕНОЖ-НИК). Металлическое или деревянное приспособление для приготовления пищи на огне. Представляет собой железный обруч на трех ножках или подставку другого вида. Под таганом разводили огонь, ставили на обруч котелок, сковороду, кастрюлю и готовили пищу. Употребляли таганы летом для приготовления пищи в полевых условиях, кроме того, использовались они и в домашних условиях для быстрого приготовления еды, не растапливая печь.

Железный **таган** применялся также для сжигания смолистых щеп, при ловле рыбы острогой. Термин **таган** был распространен во многих губерниях России, особенно северных, центральных, в Сибири и на Урале.

ТАГАНКА. То же, что таган.

Вятская, Енисейская, Московская, Псковская губ., Урал.

ТАРЕЛКА (КОРЕЦ 3, КРОШОНКА, КРУГ 3, ПАПЫРЬ 2, ПЛОСКОВЕНЬКА, ТАРЕЛЬ). Столовая посуда

др.

из металла (меди, олова, серебра), дерева, фарфора, фаянса, предназначенная для подачи на стол и употребления пищи. Тарелка имеет круглую форму, слегка приподнятые края и плоское дно, может быть украшена росписью, резьбой, чеканкой и т. д. Изготовлялись тарелки различного размера — от маленьких плоских до больших и глубоких, называемых «тарели» и доходивших в весе до 300 г. Последние использовались в основном горожанами во время приема гостей: они ставились на стол и не менялись на протяжении всей трапезы. Такие тарелки часто называли блюдами, смешивая понятия «тарелки» и «блюда».

В крестьянском быту употреблялись оловянные и деревянные тарелки или деревянные кружки, используемые в роли *подноса*, *поддона* (для крошения мяса, овощей, подачи их на стол), также для еды. Во второй половине XIX в. в зажиточных крестьянских хозяйствах широко использовались керамические **тарелки** фабрик Бирмана, Иконникова, Кузнецова, Храпунова и

Кроме обычного бытового назначения, **тарелка** имела и обрядовое применение. В родильной обрядности во время крестинного обеда кум, кума и гости выкупали пшенную кашу для младенца, оставляя на **тарелке** деньги для новорожденного.

В свадебном обряде тарелка фигурировала в нескольких моментах. На Северном Урале при «расплетении косы» (девушки, исполняя «плач», расплетали невесте косу по старшинству — сестра невесты, родственница, подруги, каждая по одной пряди волос, при этом на специально принесенную тарелочку складывалась выплетенная из косы ленточка): в Новосильском у. Тульской губ. при «расчесывании» свахой волос «молодому князю» на тарелке торжественно подавали масло и гребень, необходимые для данного действия; в Можайском у. Московской губ. при «выкупе стола у девиц» накануне венчания гости гуляли (пили, закусывали, пели песни и плясали) до тех пор, пока сваха не накрывала одну из тарелок, стоящих на столе с праздничными угощениями, пустой

тарелкой, что означало, что пора кончать гулянье и расходиться по домам. На тарелке свекровью выносилась рубашка невесты после первой брачной ночи, она взмахивала ею два-три раза и потом убирала. На Урале и в Поволжье во время заключительного свадебного пира, носившего название «блины», теща приносила блины на блюде, закрытом тарелкой, наверху которой лежали подарки для молодого, который, принимая дары, должен был доказать свою ловкость и проворство, перевернув блины так, чтобы они, не развалившись, оказались на тарелке, иначе его подвергали насмешкам. После того, как блины были съедены, жених разбивал тарелку о матицу или об пол, и она разлеталась вдребезги, таким образом удостоверялась целомудренность невесты. На второй день после венчания во время действия «маление сыров» дружка выносил на тарелке «жамки» (вид пряников), покрытые полотенцем, и подносил каждому из гостей: гость должен был взять жамку и положить на тарелку деньги. Таким же образом свекровью выносилось на тарелке пиво и предлагалось гостям в обмен на деньги.

Тарелки использовались девушками во время различных гаданий. На полу оставляли тарелку с водой и насыпали кучками жито и просо, а на покуте ставили квашню и сажали в нее петуха; если петух вылетал и направлялся к тарелке с водой, то считалось, что муж будет пьяница, а если к зернам — муж будет домовитый хозяин. Про тарелку говорили: «Принесли на тарели, да края обгорели»; «Не на тарелке, не поднесешь»; «Земля — тарелка, что положишь, то и возьмешь»; «Садите нашего князя за столы дубовы, за столешники кленовы, за блюдечки муравлены, за тарелочки колесчаты» (Уржумский у. Вятской губ.).

Термин тарелка в XVI—XIX вв. был распространен в России повсеместно. Еще в XVI в. выделились целые районы в Московском, Владимирском, Нижегородском, Тверском у., изготовлявшие точеную деревянную посуду, в том числе и тарелки.

ТАРЕЛЬ. То же, что *тарелка*.

TEPEMOK 334

ТЕРЕМОК. То же, что ларец.

ТИСОЧКИ. То же, что щипцы.

топник

(МАСЛЕНКА 2, РЫЛЬНИК, ТОПУШКА). Сосуд для пахтанья и перетапливания коровьего масла, представлял собой глиняный сосуд с широким горлом, круглым в сечении туловом, слегка суживающимся к донцу. В верхней части тулова имелся короткий носик — «рыльце» или маленькое отверстие для сливания пахты и растопленного масла. На противоположной носику стороне тулова — длинная глиняная прямая ручка. При пахтании масла в топник наливалась сметана (сливки, прокисшее слегка молоко), которая сбивалась мутовкой. Сбившееся в комок масло вытаскивалось, промывалось, складывалось в глиняный таз. Пахта сливалась в ушат на пойло скоту.

При перетапливании **топник**, наполненный маслом, ставился в хорошо протопленную печь. Растопленное масло сливалось в деревянную *кадку*. Оставшаяся на дне **топника** маслянистая творожная масса шла на приготовление пирогов, блинов.

ТОПОРОК. То же, что *щипцы*. Архангельская губ.

ТОПУШКА. То же, что топник.

ТОРБА. В средней и южной России торбой называли нишенскую суму.

Широко известны такие народные поговорки и присловья: «Носится, как дурень с писаною торбой»; «Дай ему хоть торбу с пирогами, хоть черта с рогами — все одно!»

Термин бытовал в южнорусских и западнорусских губерниях.

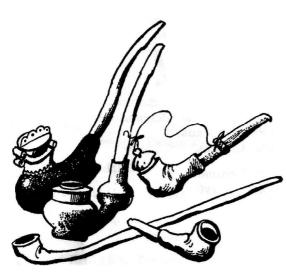
ТРЕНОЖНИК. То же, что таган.

Олонецкая, Московская, Енисейская губ.

ТРОЙКА. То же, что *поднос* с тремя *стаканами:* с вином, медом, брагой (иногда с водкой вместо браги), который подавался на всех угощениях, особенно на свальбах.

Курская, Тамбовская губ.

ТРУБКА КУРИТЕЛЬНАЯ (ГАНЗА, ДОЛГУШКА, ДОРЗАМА, ДЫМОКУРКА, КАБАНКА 1, КОЖУШОК, КУРИЛО, ЛЮЛЬКА, ПИПКА, ПИПИЦА). Приспособление для курения табака. Изготавливалась



Трубки курительные

из обожженной глины, дерева (березы, вишни, розового дерева), рога, металла, фарфора, фаянса. Трубка состояла из головки круглой в сечении, цилиндрической или бочкообразной формы и длинмундштука, соединенного с головкой полой шейкой. Трубки старались сделать красивыми, украшали резным орнаментом, металличестоненькими кими обручами. Особенно ценились трубки в виде фантастических животных, сделанные из капа вятскими и вологодскими мастерами-трубочниками.

Трубки для курения табака появились в России еще в XVI в., тогда же, когда и в Западной Европе. Они были завезены из Америки испанскими и португальскими моряками. В России трубки курили в XVI—XVII вв. в основном только богатые горожане: купцы, ремесленники. В то же время XVII в. был веком борьбы с курением. Царь Алексей Михайлович издал указ о запрещении табака. В эпоху Петра I запреты на употребление табака были сняты. Однако в русской деревне курение стало распространяться только со второй половины XIX в.

ТРУТ.

Приспособление из свернутой ветхой ткани или нароста дерева, использовавшееся для разжигания огня, добываемого при помощи огнива и кремня.

Трут располагался таким образом, чтобы на него сыпались высекаемые искры до тех пор, пока не происходило воспламенение. При этом **трут** находился обычно в специальной коробочке. После того, как от тлеющего **трута** зажигали

огонь или прикуривали, его тушили крышкой и закрывали коробочку.

Термин известен на всей территории России.

ТРУТНИЦА. То же, что огневица.

ТРУТОНОША. Кожаный мешочек с завязками для хранения *трута, кремня* и *огнива.* Архангельская губ.

ТУЕС. То же, что *бурак*.

ТУРСУК. Мешок конусовидной формы, плетенный из травы или бересты. Использовался для сбора ягод, грибов, орехов. Восточная Сибирь.

ТЮРНИК. То же, что *солонка*. Архангельская губ.

y

УГАР. То же, что yxeam.

Рязанская губ.

УГОЛЬНИЦА. То же, что верянка.

УГОЛЬНЯ. То же, что *верянка*. **УДАЛЕЦ.** То же, что *ухват.* Рязанская губ.

УКЛАДКА. Термин, использовавшийся для обозначения всех видов емкостей, употреблявшихся в крестьянском быту для хранения праздничной одежды и ценных вещей.

УКРОПНИК. То же, что *чайник*. Псковская губ.

УКСУСНИК. Сосуд для приготовления уксуса. Этим термином в русской деревне обозначались два различных по форме и материалу сосуда.

В Вятской, Пермской губ., на Урале, в Сибири уксусником назывался высокий глиняный горшок с округлым туловом, резко сужающимся к горлу и донцу. В верхней части тулова имелся сравнительно длинный носик.

В остальных губерниях Европейской России, а также в некоторых районах Сибири для приготовления уксуса использовался дубовый бочонок, также носивший название уксусник и не использовавшийся для других нужд.

Русские крестьяне в домашних условиях делали красный и белый уксус. Красный уксус приготавливали из сусла, т. е. густого пива без хмеля. Его наливали в глиняный или деревянный уксусник, добавляли «красного теста» — за-

кваски и несколько ягод малины или изюма. Белый уксус делали из «хлебного вина», т. е. самодельной водки, воды, красного меда и ржаного теста вместо закваски.

Уксусник ставили в теплое место, предварительно завязав холстом горлышко или прикрыв отверстие бочонка тканью, чтобы в сосуд поступал воздух. Через несколько недель уксус был готов.

УКСУСНИЦА. Керамический сосуд, иногда на ножках, для хранения и подачи уксуса на стол.

Уксусница была известна еще в XVI—XVII вв.

УМЫВАЛЬНИК. 1. То же, что рукомойник.

2. Кувшин с тазом, использовавшийся для умывания. Кувшин мог быть подвешен на цепочку над тазом или стоять рядом с тазом.

УТИРАЛЬНИК. То же, что рукотёрка.

УТИРКА. То же, что *рукотерка*. Термин распространен повсеместно.

УТИЦА. То же, что *солонка*.

Архангельская, Московская, Пермская, Тобольская губ.

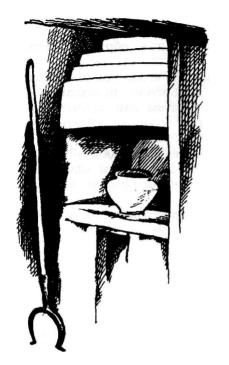
YXBAT

(ВИЛЫ, ЕМКИ 1, КАРГАЧ, КНЕК, ОЖЕГ 2, ОЧЕП, ПОДЪЁМ, РОГАТИНА БАБЬЯ, РОГАЧ 1, РЫЧАГ 2, УГАР, УДАЛЕЦ). Устройство для передвигания горшков и чугунов в печи, с помощью которого их можно вынуть или установить в печь. Представляет собой металлическую дужку, укрепленную на длинной деревянной рукояти (держаке). Умение подхватить горшки требовало определенных навыков, которые приобретались длительной практикой.

Кроме бытового назначения, ухват использовался и в обрядовых действиях.

В родильной обрядности для облегчения трудных родов роженицу, наравне с другими действиями — обходом вокруг стола или избы, пролезанием через хомут, развязыванием всех узлов на поясах, платках, косах, раскрыванием дверей, ставней, сундуков, шкафов, — заставляли перешагивать через ухват.

339



Ухват

Когда роженицу необходимо было защитить от нечистой силы, ставили ухват рогами к печи и, выходя из избы, она брала этот ухват с собой в качестве посоха.

Применение ухвата в свадебной обрядности подчеркивает роль в обряде домашнего очага, проявляющего охранительные Белгородском свойства. В Курской губ. во время сватовства сваха, прежде чем спросить о невесте — «продажной телке», связывала вместе ухваты и дотрагивалась до печи. При снимании покрывала или открывании невесты наравне с другими предметами: KHVTOM дружки, сковородником, палкой, пирогами — использовался и ухват.

В первый день после брачной ночи, когда молодые мылись в

бане, гости должны были, вымазавшись сажей, надев «комичные костюмы», взяв с собой ухваты, помелья, кочерги, лопаты, ездить вокруг деревни, производя как можно больше шума. После возвращения молодых гости снова собирались в избе, где их угощали вином и блинами. В похоронно-поминальном ритуале после выноса покойника, на то место, где он лежал, укладывали ухват, чтобы защитить дом от смерти. В календарной обрядности особенно примечательна роль ухвата при ряжении на святках. Из **ухвата** и надетого на его рога *горшка* или кувшина делалась голова быка или лошади, туловище которых изображал человек, накрытый пологом. Придя на святочное гулянье, быка «продавали», т. е. ударяли топором по «голове быка», чтобы разбился горшок. При этом говорили: «Бык будет ваш, а бить его буду я». При игре в жмурки на святочных посиделках, перехватываясь на ухвате, определяли водящего, которому завязывали глаза, отводили к двери, подбегали к нему, ударяя полотенцем, кушаком,

рукавицей, ладонью до тех пор, пока он не поймает себе замену.

Использовался ухват и в обряде опахивания (см. помело).

Существовала примета: чтобы при уходе хозяина из дома не ушел домовой, необходимо было загородить печь ухватом или закрыть печной заслонкой. Про ухват говорили: «Хвать за ухват, ан в люди бежать!»; «С ухватом баба — хоть на медведя!»; загадывали загадки: «Рогат да не бык, хватает да не сыт, людям отдает, а сам на отдых идет»; «Кривой бельмес под горшок залез».

Термин ухват распространен почти по всей России.

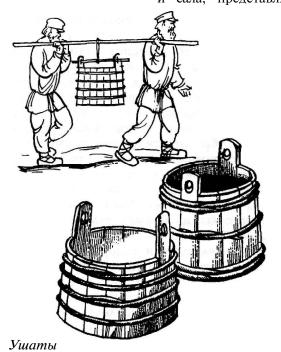
УХОВЁРТКА. То же, что котушка.

УХОКОПКА. То же, что котушка.

УХОЧИСТКА. То же, что котушка.

УШАТ

(БОДЕНЬ, УШАТИК, УШИ). Служит для переноса воды, хранения продуктов, соления мяса и сала, представляет собой деревянную, пре-



имущественно бондарной работы емкость, круглую в поперечном сечении. Характерной ее особенностью являются «УШИ» две клепки с отверстиями, выступающими над боковыми стенками. В русской загадке об этой конструктивной черте ушата говорится так: «Весь лес в обрез, а два дерева выше всех»; «У туши уши, а головы нет».

Форма ушата, древесина, использовавшаяся для его изготовления, наличие или отсутствие крышки — все это было обусловлено его назначением.

Ушат для переноса воды имел обычно форму усе-

ченного конуса, при которой вода меньше расплескивается, без крышки. Изготавливался из легкой, влагоустойчивой древесины ели, сосны, перетягивался обручами из ивы, черемухи, сирени, можжевельника, молодого дуба, которые отличались гибкостью и прочностью.

Воду в ушатах носили для поливки огородов, стирки белья, т. е. когда требовалось большое ее количество. Водоносные ушаты, как правило, были большего водоизмещения, чем ведра. За один раз можно было принести до 50—60 литров воды. Ушат несли два человека на крепкой дубовой палке, продетой сквозь отверстия в «ушах». Концы палки укладывались на плечи идущих друг за другом людей. Переноска воды таким способом была довольно тяжелой работой. Палка с высоко поднятым над землей ушатом давила на плечи. Ее трудно было поднять от земли. Более удобным для этой цели был хлуд.

Ушат для засаливания мяса изготавливался из древесины осины и березы, в которых отсутствовали вещества, способные изменить вкус, запах, цвет продуктов. Он имел расширяющееся кверху тулово, удобное для закладки мяса, сала. «Уши» с прямоугольным отверстием, равным ширине ладони взрослого человека, были удобны для переноса ушата на короткие расстояния: из сеней в погреб, из погреба в избу. Ушат имел плотную деревянную крышку, которая прижималась бруском-засовом, концы которого вкладывались в «уши».

Ушаты для сливочного масла, чаще называвшиеся «ушатиками», были, как правило, большого размера. Они могли вмещать в себя 1,5 до 6 кг масла. Форма ушатика была аналогична форме ушата для засолки мяса, имела такую же, плотно закрывавшуюся брус крышку. Однако ушатик, в отличие от других емкостей такого рода, изготавливался в основном из древесины липы, обладавшей свойством хорошо консервировать масло, ему прогоркнуть. Ушатики позволяя могли быть бондарными или долбленными из ствола липы.

УШАТИК 342

Ушаты были распространены на всей территории России с очень древних времен. В археологических раскопках русских городов, особенно Новгорода, находили большое количество **ушатов** разных размеров.

УШАТИК. То же, что *ушат*.

УШИ. То же, что *ушат*.

Термин был распространен в основном в южных губерниях Европейской России наряду с термином *ушат*.

Ф

ФИЛЬТР

(КИДКА, КИТА, КОЛОСНИКИ). Снопик ржаной соломы, колосья которой заломлены внутрь и перевязаны веревкой в виде головки. Применялся для процеживания пива. **Фильтр** надевался на штырь *дошника* и погружался в чан. Термин был распространен повсеместно.

ФЛЯГА.

1. Сосуд для хранения напитков и их транспортировки, глиняный, металлический, стеклянный, с плоским, овальным в сечении туловом и длинным узким горлышком, закрывавшимся пробкой.

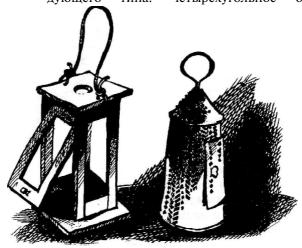
Флягу прикрепляли на ремешке к поясу.

2. To же, что *баклага 1*.

ФОНАРЬ.

Приспособление для освещения во время передвижения по избе, двору.

Наиболее распространенными были фонари следующего типа: четырехугольное основание,



ФОНАРЬ 344

обычно деревянное (каждая сторона 10—15 см); от основания отходят три стеклянные в металлическом переплете стенки (20—30 см высотой); четвертая стенка либо отсутствует, либо меньшего размера, откидная или выдвижная; наверху фонарь имеет металлическую вставную крышку с круглым отверстием для выхода дыма и ручку в виде дужки для переноса фонаря. Внутри фонаря имеется гнездо, в которое вставляется свеча или маленький резервуар с горелкой. У фонаря могут быть четыре маленькие ножки.

Термин был распространен по всей России.

X

ХАНДЕЙКА То же, что лагун.

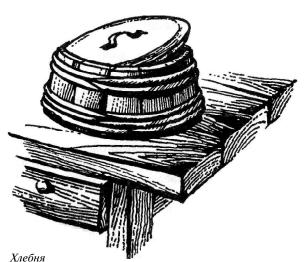
ХЛЕБАЛКА. То же, что ложка.

Вологодская губ., Иркутская, Новосибирская обл.

ХЛЕБНИЦА То же, что *хлебня*.

ХЛЕБНЯ

(ХЛЕБНИЦА). Утварь для хранения хлеба, представляет собой круглую или овальную в сечении коробку с плотно закрывающейся крышкой. Высота **хлебни** 30—35 *см*, диаметр 50—**60** *см*.



Хлебни всегда были деревянными: гнутые из луба, со вставным дном из двух-трех дощечек, выточенные на токарном станке, плетенные корней деревьев, прутьев, жгутов ржаной соломы с корнями. Широкое распространение получили также хлебни бондарной работы, составленные из досочек, «клепок», скрепленных обручами из прутьев. Хлебни служили

ДЛЯ хранения одной или

двух ковриг хлеба, предназначенных хозяйкой на день. Остальной хлеб, выпекавшийся обычно в понедельник на неделю вперед, хранился в большом ларе, стоявшем в сенях или клети. Место **хлебни** в избе — в переднем углу на лавке под иконами. Хлеб из нее мог вынимать

ХЛОПУШКА 346

> только хозяин дома, а во время его отсутствия хозяйка. Перед началом трапезы, после молитвы, глава семьи открывал стоявшую рядом с ним хлебню, крестился, а затем отрезал от ковриги большие куски и раздавал их по старшинству каждому члену семьи.

> Хлеб в русской деревне пользовался большим уважением: его нельзя было выбрасывать, крошить по столу, уронить на пол. Народным сознанием ценность хлеба приравнивалась к ценности жизни. Выражение «свой кусок хлеба всегда имеем» обозначало достаток, выражение «отнять кусок хлеба» означало лишить человека способов существования.

> Хлеб использовался для установления прочных социально-бытовых отношений между людьми. Гости, входившие в дом, всегда видели на столе, накрытом чистой белой скатертью, хлеба или наполненную хлебню. Она рассматривалась как знак гостеприимства, единения прибывшей в дом родни. Каравай хлеба, специально выпеченный к свадьбе, делился на пиру между всеми участниками. Его совместная еда символизировала объединение родни невесты и родни жениха, установление между ними родственных отношений.

> Принято считать, что через хлеб происходит передача от человека к человеку положительных сил: добра, богатства, плодородия. Кусок хлеба, переданный врагу, означал конец вражды, желание вступить с ним в переговоры.

ХЛОПУШКА. Приспособление в виде длинной палочки с прибитым на один из ее концов куском кожи или картона. Использовалось для уничтожения

Распространена по всей России.

ХЛУД

(ВОДОНОС, ДРЮК, ДУБИНА, ОСЛОП, СТЯГ). Приспособление для переноски ушатов, представлял собой две палки, изготовленные прочной древесины дуба или березы. Палки соединялись металлической цепью, один конец которой закреплялся на середине верхней, более длинной палки, а другой — на середине нижней, более короткой. Короткая палка вставлялась



Хлуд

в рукоятки — «уши» ушата, а длинная укладывалась на плечи двух человек. При переносе ушата один человек шел впереди, другой сзади, а ушат висел на небольшом расстоянии от земли.

С помощью хлуда переносили огромные ушаты с водой для поливки огородов, на луг во время покоса, на пашню, при большой стирке белья и т. д.

Распространены под разными названиями по всей России.

Ц

ЦАПАЛЬНИК. То же, что сковородник.

ЦАПЛАЖКА. То же, что *поставец 1,* деревянная чаша. Пензенская, Рязанская, Тамбовская губ.

ЦАПЛЯ. То же, что *сковородник*.

Воронежская, Калужская, Петербургская, Рязанская, Тамбовская, Тверская губ.

ЦАРВА. То же, что *чарка*. Владимирская губ.

ЦЕВЕЛЬНИЦА. Берестяная, лубяная коробочка прямоугольной или овальной формы для хранения цевок, на которые наматывались уточные нити. Распространена по всей России.

ЦЕНИНА. То же, что *чашка чайная*, фаянсовая или фарфоровая. Сибирь.

ЦУПИЗНИК (ЧУПЫЗНИК). То же, что *поварёшка*. Рязанская губ.

- **ЧАБАРКА.** 1. То же, что чарка.
 - 2. То же, что стакан.
 - 3. To же. что *поставеи 1*.

ЧАЙНИК

(ГАБАРКА, КАМБРЫК, КУХЛИК 1, НОСАТИК 1, УКРОПНИК). Медный, железный или чугунный сосуд для кипячения воды. Представляет собой емкость с округлым туловом, плоским дном, небольшим изогнутым носиком, ручкой и крышкой с различным завершением. Иногда чайники украшали чеканкой или гравировкой, используя растительный орнамент.

До распространения на Руси чая в чайниках или самоварах-чайниках (сбитенниках) носили для продажи сбитень — горячий напиток с медом и травами. С появлением в XVII в. чая, в первую очередь китайского, чайники стали использоваться для приготовления этого напитка. В XIX в. чай становится повседневным напитком по всей России: не только в городе, но и у крестьян. В менее обеспеченных семьях заменителями натурального чая служили травы: брусничный или смородиновый, малиновый лист, богородицкая трава, мята, зверобой, иванчай, душица, чабрец, липовый цвет и др.

Особенно распространен был чай в Сибири, где он стал известен ранее, чем в европейской части России. Чай в Сибири пили «кирпичный», покупая его в виде прессованных плиток черного или красного цвета.

Использовался чайник повсеместно в будни, уступая место в праздничные дни самовару, который получил распространение позже чайника. Вместо чайников часто кипятили воду в чугунках или *котелках*, из которых ее переливали в *заварочные чайники*, где и приготовляли чай.

ЧАЙНИК ЗАВАРОЧНЫЙ (ЗАПАРНИК, ИМБРИК, НОСА-

ТИК 2). Фарфоровый, фаянсовый, металлический, в том числе серебряный, сосуд, чаще всего небольшого размера, с носиком, ручкой и крышкой, расписанный обычно растительным орнаментом, для заварки чая.

Заварочный чайник вместе с самоваром или чайником составлял «пару», которую подавали на стол на металлическом подносе. Чайную заварку (варьку, запарку или нагревку) насыпали в заварочный чайник и заливали кипятком, настаивая несколько минут.

Угощали чаем не только в праздники, но и в будни, выпивали обычно за один раз по несколько чашек, к чаю подавали сахар, изюм, молоко, хлеб. Чаепитие отличалось от правил принятия пищи более свободным поведением за столом. «Чай не свят, как хлеб, потому что хлеб — дар Божий, а чай — кто ево знает», — говорили крестьяне Владимирской губ.

Чай полностью исключался из поминальной трапезы и широко использовался в свадебном обряде. Свадебные чаи на девичнике и утренний чай в день свадьбы, как правило, предшествовали обедам и ужинам. На них угощали орехами, конфетами и пряниками, нередко привезенными женихом.

Использованный чай — «спитой» или «обварку» запрещалось выливать куда попало, считалось, что не будет денег; выплескивали заварку в пойло скоту или в котел.

ЧАЙНИЦА

(БАКША, БАНКА). Металлический (латунный, жестяной, серебряный), деревянный, фарфоровый, фаянсовый или стеклянный сосуд для хранения сухого чая. Представляет собой круглую или прямоугольную банку, ящичек или коробку с крышкой, украшенные, в зависимости от материала, из которого изготовлена чайница, гравировкой, чеканкой, росписью, резьбой.

Термин **чайница** в XIX—XX вв. был распространен в северных губерниях (Архангельской,

Вологодской, Петербургской), в Сибири и на Урале.

ЧАПАРУХА. 1. То же, что чарка

2. То же, что поставец 1.

3. То же, что стакан.

ЧАПЕЛА. То же, что *сковородник*. Смоленская губ.

ЧАПЕЛЬ. То же, что *нож*, большого размера. Калужская губ.

ЧАПЕЛЬНИК. То же, что *сковородник*.

Воронежская, Калужская, Рязанская, Тамбовская, Тверская губ.

ЧАПЛИК. То же, что *сковородник*.

ЧАПЛЯНИК. То же, что *сковородник*. Нижегородская губ.

ЧАРКА

(ГОМЗУЛЯ, КОРЕЦ 8, КОСУШКА 2, КУМКА. 2, ЦАРВА, ЧАБАРКА 1, ЧАПАРУХА 1, ЧИРОК). Металлическая, деревянная, керамическая посуда для питья хмельных напитков. Представляет собой небольшой сосуд круглой формы, имеющий ножку и плоское дно, иногда могла быть ручка (называвшаяся в древности «стеблем», «пелюстком», «приемцем» «палкой») или крышка. Деревянные точеные или долбленые чарки в зависимости от материала, из которого их изготавливали, подразделялись на щетчатые (сделанные из «щетки» — нароста в виде капа), подрепчатые (выполненные из промежуточной древесины между капом и прямизной — стволом дерева), репчатые (каповые). Чарки обычно расписывались или украшались резьбой.

Чарки употреблялись как индивидуальная посуда для питья браги, пива, хмельного меда, а позднее — вина и водки в праздничные дни, так как пить разрешалось только по праздникам и подобного рода напитки были праздничным угощением для гостей. Пить было принято за здоровье других людей, а не за себя («Пьют да поют для людей, а едят да спят на себя»). Поднося гостю чарку вина, хозяин ждал от него ответной чарки.

Чарку чаще всего использовали в свадебном обряде. Упоминалась **чарка** в причитаниях невесты, обращенных к отцу, во время рукобитья:

Ты, родимый батюшко, Не ходи к дубову столу, Не примай золотой чары, Ты не пей зелена вина, Не пропей меня, молоду...

Чарку с вином предлагал новобрачным священник после венчания. По очереди они отпивали из этой чарки по три глотка. Допив вино, муж бросал чарку под ноги и топтал ее одновременно с женой, приговаривая: «Пусть так под ногами нашими будут потоптаны те, которые станут посевать между нами раздор и нелюбовь». Считалось, что кто из супругов первым наступит на чарку, тот и будет главенствовать в семье. Первую чарку с водкой хозяин подносил на свадебном пиру колдуну, которого приглашали на свадьбу в качестве почетного гостя, чтобы избавить молодых от порчи. Вторую чарку колдун просил сам и лишь после этого начинал защищать новобрачных от недобрых сил.

Про чарку говорили: «Хорош бы парень, да его чарка бьет»; «На винну чарку всяк идет»; «Чарка велика, вино хорошо»; «Первая чарка — колом, а другая — соколом, а третья — соловьем, а там — как жижи (жидкая часть похлебки) мечи»; «Чарка вина прибавит ума»; «Смертный час — неминучий путь: чарочку винца обойти нельзя»; «Кому (старшему) первая чарка, тому и первая палка»; «Пьяному бесчестье — до чарки вина»; «Чарка на чарку — не палка на палку»; «Перстнями переменяться, золотой' чарой переливаться»; «Муж за чарку, жена за черпалку»; «Не было ни чарки, да вдруг ендовой».

Термин известен со времен Древней Руси. В XVI—XIX вв. чарки были распространены повсеместно. Чаркой называли также *стопу, кубок, стакан, рюмку*.

ЧАРОНКА.

1. То же, что *миска*. Смоленская губ.

2. То же, что *плошка* **1.** Смоленская губ.

ЧАРУША

(ЧАШКА КОРОНОВАТАЯ, ЧАШКА ХЛЕБОПЕЧ-НАЯ). Посуда для формовки теста, представляет собой круглую в сечении чашу без ручек, долбленую или выточенную из дерева либо плетенную из корней сосны, ивы, диаметром 25—30 *см*, высотой около 10 *см*, с пологими стенками.

Чаруши служили для формовки ржаного и пшеничного хлеба. Кислое, круто замешанное, хорошо подошедшее тесто выкладывали веселкой из квашни в нарушу, заполняя ее наполовину. Затем несколько раз тесто подбрасывали вверх так, что оно выскакивало из чаруши и опять в нее падало. После такой процедуры тесто принимало форму чаруши, хорошо сбивалось, становилось ровным и гладким. Сформованное тесто укладывали в чашку такой же формы и размера, как чаруша, закрывали скатертью или куском холста и ждали, когда хлеб подойдет.

Печь тщательно подготавливалась к выпечке хлебов: дрова, почти прогоревшие, раскладывались по бокам, а иногда и совсем убирались, оставшиеся угли и зола загребались, под чисто подметался мокрым *помелом* из мочалы. Печь была готова для хлебов, если горсть муки, брошенная на под, обугливалась. Если же она вспыхивала и искрилась, то под еще раз смачивался помелом.

Сформованное тесто на *лопате* вкладывалось в печь прямо на под или на капустные листы. Выпеченный хлеб всегда имел полусферическую форму, что объяснялось формой **чаруши** и конструкцией русской печи с ее плоским подом и полусферическим сводом.

Хлеб назывался на большей части России «ковригой». Использовалось также для него и слово «коровай» (каравай), но в XIX в. слово «коровай» стало преимущественно употребляться для обозначения сдобного пшеничного хлеба.

Чаруши бытовали по всей России, имелись в каждом крестьянском доме. Однако их названия часто были различны.

ЧАША

(БАБУРКА, БАКЛАШКА, БОДЯГА, ДОЛБУШ-КА 1, ЗЕЛЯНКА, КАЛАБАШКА 1, КАЛАВАН-

КА 1. КАЛГАН 2. КАМЕНКА. КАМУШКА. КАН-ДЕЯ 3. КАРГА. КАТАЛКА 1. КЕРЖАНКА 2. КИТАЕЧКА, КОЛПАК, КОЛЮШКА 1, КОРЕЦ 2, КОРОБИЦА, КУМКА 3, ЛАБОВКА, ЛАГУШКА 1, ЛАПЁШКА 4, ЛАПЫРКА, ЛУБОЧЕК, МАХОТ-КА, МИСА 2, МОНГОЛКА, ОДНОРУЧНИК, ПАНКА, ПАНТЮШКА, ПАПРЯ 1, ПЛИЧКА 2, подмесок. ПЛОСКУША, ПОЛИВАНЕЦ. СВЕС, СУД, СУДА 1, СУДНО, ЧИНАК 1, ША-БАЛА 2). Деревянная, глиняная, металлическая посуда, служила как для питья, так и приема пищи. Деревянная чаша представляет собой сосуд полусферической формы на небольшом поддоне, иногда рукоятями или кольцами



Чаша

вместо ручек, без крышки (в этом состояло отличие чаши от ставца). Часто по краю чаши делали надпись. Либо по венцу или по всей поверхности чаша украшалась росписью, включающей растительный и зооморфный орнамент (широко известны чаши с северодвинской росписью).

Наибольшее распространение в XIX в. получила семеновская или нижегородская деревянная точеная посуда, которая вырабатывалась крестьянами графа Шереметьева в с. Хохлома и с. Никольское Семеновского у. Нижегородской губ. Делалась она из клена, липы, березы, имела изящную законченную форму и украшалась знаменитой хохломской росписью.

Изготовлялись чаши различной величины — в зависимости от их использования. Чаши большого размера, имевшие вес до 800 г и более, употреблялись наравне со скобкарями, братинами и ковшами во время праздников и канунов для питья пива и браги, когда собиралось много гостей. В монастырях большие чаши использовались для подачи на стол кваса. Небольшие чаши, выдолбленные или выточенные из дерева, изготовленные из глины, употреблялись в крестьянском быту во время обеда — для подачи на стол щей, похлебки, ухи и т. п. Такие чаши в конце XVIII и в XIX в. делались иногда с

отогнутым наружу горизонтальным бортом и имели вид глубокого *блюда*. В это время крестьянские обеденные **чаши** носили разные названия: *миска*, *блюдо*, чаша обеденная.

Во время обеда кушанья подавались на стол в общей **чаше**, отдельная посуда использовалась лишь во время праздников. Есть начинали по знаку хозяина, за едой не разговаривали. Зашедших в дом гостей угощали тем же, что ели сами, и из той же посуды. Отдельной посудой пользовались только староверы (см. *поставец*). Повседневные **чаши** сохранялись в быту крестьян до XX в., но со временем стали применяться не по прямому назначению, а для хранения соли, зерна и т. п.

Кроме использования в быту **чашу** в XVII в. употребляли в качестве официальной меры жидких тел.

Чашу применяли в различных обрядах, особенно в обрядах жизненного цикла. Родные и знакомые, приходя навестить роженицу на второй или третий день после родов, приносили с собой чашу каши с маслом и лепешки, это называлось: «ребенку на зубок». Во время рукобитья, сговора, на стол ставилась большая чаша, в которую приехавшие гости выливали хлебное вино — водку. Старший со стороны жениха черпал вино из чаши и угощал им по старшинству гостей и родственников со стороны невесты; это вино выпивала и невеста. Если вино выпивалось — считалось, что сговор состоялся. Чаша с молоком и ломоть хлеба подавались молодым родителями жениха во время брачного пира, чтобы «дети были белы». В южных губерниях в чашу с брагой игрицами (женщинами, поющими на свадьбе) за пение собирались деньги с гостей. Если жених не давал денег, то пели: «Слышишь ли, Иван-сударь, что игрицы говорят: знать, они дару хотят». Чашу вместе со свадебным ржаным хлебом баенником, миской, солонкой и двумя ложками зашивали накануне девичника в скатерть, чтобы вынуть ее после венчания молодых и их посещения бани. Перед первой брачной ночью новобрачным в горенке накрывали стол, свекровь приносила в чаше масляную кашу и кричала: «Руки обожгла! Руки обожгла!» — после чего сваха и дружка укладывали молодых в постель. В похоронно-поминальной обрядности чашу с водой ставили около умирающего и следили не колышется ли вода. Если это происходило, считалось, что душа омывалась. Принято было ломать чашу, из которой обмывали покойника; чашу с водой, хлеб и соль ставили на окно после смерти человека, рядом вешали полотенце, не убирая сорок дней, считалось, что в это время душа находится дома и ей необходимо напиться, поесть, умыться, вытереться. Во время поминок все ели из одной чаши; таким же образом ели и старушки-плакальщицы, которые приходили для проводов души на сороковой день. Чашу, кружку и ложку, которые ставили умершему в сорочины, больше не использовали. Употребляли чашу и в календарных обрядах. Например, во время святочных гаданий. В чашу с водой опускали лебедя с лебедкою, сделанных из воска, и накрывали чашу платком, спустя некоторое время открывали и смотрели: если лебедь с лебедкою плавают вместе, то жизнь будет согласная, а если нет — надо ждать ссор и вражды. В чашу с водой опускали скорлупки грецких орехов с маленькими свечками и замечали: чья скорлупка потонет или свечка будет гореть дольше других, — та девушка замуж не выйдет, а чья свеча сгорит первой — первой и замуж выйдет. Девушки брали чашу горячей кутьи, прятали ее под фартуком или платком, выбегали на улицу и первому попавшемуся мужчине кидали кутью из чаши в лицо, спрашивая его имя, — таким должно быть и имя будущего жениха.

После обедни в день Пасхи хозяйка дома ставила на стол кисель из овсяной муки, оставшийся после Великого четверга, и чашу с молоком. Когда начинали есть, хозяин открывал окно и говорил: «Мороз, мороз, поди к нам кисель с молоком хлебать, чтобы тебе наше жито в поле сберегать, градом не бить, червем не точить и всему бы в поле целу быть». Считалось, что после такого приглашения мороз сохранит будущий урожай.

При переходе в новое жилище хозяин в подполье или на чердаке нового дома приготовлял угощение для домового — чашу с молоком, хлеб и соль и приглашал домового перейти из старого дома, иначе домовой мог остаться на прежнем месте и плакать каждую ночь.

С чашей связывались определенные приметы и поверья: в конце праздничного обеда принято было выпивать до дна чашу за здоровье хозяина и хозяйки, не сделавший этого считался врагом. Осушая чашу, желали хозяину: «Удачи, победы, здоровья, и чтобы в его врагах осталось крови не больше, чем в этой чаше».

Упоминается **чаша** и в заговорах: «Звезды вы ясные, сойдите в чашу брачную, а в моей чаше вода из-за горного студенца» (от запоя); «Пошла я в чисто поле, взяла чашу брачную, вынула свечу обручальную, достала плат венчальный, почерпнула воды из загорного студенца» (от тоски матери в разлуке с сыном).

Термин чаша известен давно, он встречается еще в «Повести временных лет» и употребляется до сих пор. В XVIII—XIX вв. термин был распространен почти во всех губерниях России. Этим термином называли не только саму чашу, но и блюдо, миску.

ЧАША ДЕСЯТИЧНАЯ. *Чаша* объемом в $^{1}/_{10}$ ведра. Вятская губ.

См. чаша.

ЧАША ДЕСЯТНАЯ. Большая столовая чаша, в которой подают на стол еду для артели, состоящей из десяти и более человек.

См. чаша.

ЧАШКА КОРОНОВАТАЯ. То же, что чаруша.

ЧАШКА ХЛЕБОПЕЧНАЯ. То же, что чаруша.

ЧАШКА ЧАЙНАЯ (БАНДАРА 1. БЕЛОШКА, БЕЛУШКА 1, БЕЛЯНКА, ВЕРХНЯК, ВОДОПОЙКА 1, КУМ-КА 1, КУНКА 1, ЦЕНЙНА, ЧУМАШИК 1). Столовая посуда из глины, стекла, фарфора или фаянса, дерева, металла для питья чая, кофе, молока и т. д. Чашка представляет собой сосуд

ЧЕПАЛКА 358

округлой формы с ручкой и плоским дном, украшенный росписью, резьбой, чеканкой. Фарфоровые и фаянсовые чашки фабрик Бирмана, Иконникова, Кузнецова, Храпунова и др. появились позже глиняных и использовались в городском быту или в зажиточных крестьянских хозяйствах (например, в Заонежье такая посуда имелась практически в каждом крестьянском доме. Крестьяне, возвращаясь с заработков из городов, старались привезти в семью такой подарок). Глиняная посуда употреблялась обычно в будни, тогда как фарфоровые и фаянсовые чашки подавались на стол в комплекте с блюдцами на подносах по праздничным дням или во время прихода гостей. В XVIII в. в городской среде получили распространение различные сервизы, в том числе и чайные. Изготовленные из фарфора или фаянса, они включали в себя несколько чашек с блюдцами, заварочный чайник, сахарницу, молочник.

С чашкой связывались некоторые приметы и суеверия. В Заонежье гости, попив чаю, переворачивали чашку дном кверху, таким образом, чтобы им больше чая не наливали. Перед дальней дорогой принято было выпивать чашку чая с куском хлеба, иначе дорога не принесет удачи. Кроме того, в Олонецкой губ. не разрешалось подавать чашку отдельно от блюдца, иначе «с женой будешь жить порозь». Нельзя проливать чай из чашки на стол, в противном случае муж пьяницей станет. Чашку и блюдце использовали при гадании на кофейной гуще. Кофейную гущу опускали в чайную чашку, накрывали блюдцем и переворачивали чашку вверх дном, чтобы кофейная гуща стекла по стенкам чашки. Затем снимали блюдце, наливали в него воды и три раза опускали в него чашку дном кверху, произнося слова: «Верность, дружба и согласие». После этого поднимали чашку и гадали по разводам, оставленным кофейной гущей на чашке.

Термин распространен повсеместно по всей России.

ЧЕПАЛКА. Приспособление для чесания спины. Представляло собой длинную цилиндрическую ручку с при-

крепленным на одном из ее концов полукруглым щитком с зазубренным краем.

ЧЕПЕЛЬШІКА То же, что *нож*, небольшого размера. Курская губ.

ЧЕРЕПУШКА. То же, что *латка*.

ЧЕРНИЛО. То же, что *ковш*, ладьевидный, для питья. Московская губ.

ЧЕРПАК. 1. То же, что *ковш*, для черпания и питья воды из реки, озера.

Изготавливался, как правило, в лесу, из прямоугольного пласта бересты, свернутого в форме конуса и скрепленного веткой-ручкой. В других вариантах берестяной конус протыкали веткой как скобой. Этот архаичный вид посуды использовался в XIX—XX вв. только в походных (дорожных) условиях.

До недавнего времени был широко распространен в лесной зоне Евразии.

2. То же, что *поварёшка*. Костромская, Орловская губ.

ЧЕТВЕРИК. То же, что ковш, служащий мерой для жидкостей.

ЧЕТВЁРКА. То же, что четвертушка.

ЧЕТВЕРТУШКА (ЧЕТВЁРКА, ЧЕТУШКА). То же, что *бутылка*, равная по объему четверти *штофа*, выполненная из металла. Архангельская губ., Сибирь.

ЧЕТВЕРТЬ. То же, что *бутылка*, равная по объему $^{1}/_{4}$ ведра (около 3 литров).

ЧЕТУШКА. То же, что четвертушка.

ЧИНАК. 1. То же, что чаша, из красной меди, для вина. 2. То же, что *миска*. Область Войска Донского.

ЧИРОК. То же, что *чарка*. Архангельская губ.

ЧОП. То же, что дошник.

ЧУГУНОК. Сосуд из чугуна, для приготовления пищи в русской печи, его форма была аналогична форме

горшка. В крестьянском быту появился, вероятно, в начале XX в. Термин был распространен по всей России.

ЧУМ (ЧУМИЧКА). 1. То же, что *ковш*. 2. То же, что *поварёшка*. Рязанская губ.

ЧУМАН

(ЧУМАШКА). Короб берестяной для хранения ягод, сыпучих продуктов, сушеной рыбы, для приготовления пищи в дорожных условиях. Представляет собой открытую емкость, сшитую из прямоугольного пласта бересты с помощью веток или корня, в виде низкой коробки. Стенки и горло укрепляли снаружи и изнутри дополнительными пластинами и обручами. Чуман, как и набирушка, использовался в ритуальных действиях: для обмывания новорожденных и покойников, а также захоронения последа и др.

Чуман известен у русских Приуралья, Русского Севера и Западной Сибири. Уже В. Даль отмечал «остяцкое» — хантыйское происхождение как термина, так и самого короба. Чуманы были широко известны под этим названием у коми. Изредка бытует до сих пор.

ЧУМАШИК. 1. То же, что *чашка чайная*, деревянная. Термин **чумашик** был распространен в Енисей-

гермин **чумашик** оыл распространен в енисеиской и Иркутской губ. в XIX в. 2. То же, что *стакан*, берестяной, для питья. Енисейская губ.

ЧУМАШКА. То же, что чуман.

ЧУМИЧКА. То же, что чум 1, 2.

ЧУМУХА (РЫБОЛОВКА). Плоская деревянная лопаточка на короткой рукоятке с крестообразной прорезью на лопасти для вылавливания из *горшка*, *чугуна* сваренной рыбы.

ЧУПКА. То же, что *поставец 1.* Рязанская губ.

ЧУПЫЗНИК. То же, что цупизник.

ЧУХАРЬ. То же, что *солонка*. Архангельская губ.

Ш

ШАБАЛА 1. То же, что шумовка.

Костромская, Пермская губ.

2. То же, что *чаша*, деревянная, токарной работы, так называемая щепная, щепенная, щепяная чашка.

Костромская, Пермская губ.

ШАЙКА

(КАМУШКА 3). Утварь для бани, изготавливалась из липы бондарным способом. Древесина этого дерева обладала свойствами, превращавшими



Шайки

банную утварь в удобные для пользования предметы. Она отличалась легкостью, низкой теплопроводностью, приятным запахом. Шайка, наполненная горячей водой, не обжигала руки, была сравнительно легкой. От воды исходил приятный «банный дух».

Шайка была обычно цилиндрической формы, с одной или двумя ручками, являвшимися продолжением клепок. Ручка была слегка ромбической формы, с перехватом в ширину ладони, чтобы удобнее было переносить ее с места на место. На ее конце было просверлено узкое отверстие для подвешивания на гвоздь.

Шайки изготавливались обычно трех размеров: вмещавшие в себя $\frac{1}{3}$ ведра (4 литра), $\frac{1}{2}$ ведра (6 литров) и ведро (12 литров). Маленькие одно-

ШАЛАБОЛКА 362

ручные **шайки** использовались чаще всего в качестве наливного ковша для зачерпывания воды из чана. Двуручные **шайки** использовались для мытья в бане, для настаивания ароматных листьев и трав.

С конца XIX в. в русских деревнях стали появляться металлические шайки и тазы. Постепенно они вытеснили деревянную шайку. Оставшиеся в хозяйстве стали использоваться для кормления скота, сливания воды и для других хозяйственных нужд.

ШАЛАБОЛКА. То же, что *ложка*. Енисейская губ.

ШАЛАПАЙКА. То же, что *поварёшка*. Сибирь.

ШЕВЫРКА. То же, что ложка.

ШЕВЫРЯЛКА. То же, что кочерга.

ШИБАЛКА. То же, что шумовка.

ШИРЯЛО. То же, что кочерга.

ШКАЛИК. ТО же, что *бутылка*, по объему равная $\frac{1}{8}$ *штофа*, или *стакану*.

ШКАТУЛКА. Небольшого размера *сундучок* квадратной или прямоугольной формы, с навесной, на петлях, плоской или выгнутой крышкой. Использовался для хранения денег, бумаг, украшений и других ценных предметов. Как правило, в передней стенке **шкатулки** делался внутренний, часто музыкальный замок, а на верхней части крышки — фигурная металлическая ручка для переноса.

Шкатулки изготавливались из дерева, металла. Поверхность деревянных шкатулок декорировалась накладками из просечного металла с подложенными под них слюдой, цветной фольгой или бумагой, полосами белой жести с «морозным» узором, обклеивалась тонкими шлифованными пластинами вымоченного капа, берестой со сквозным узором, резными, гравированными пластинками кости, дополнявшимися

в некоторых случаях росписью. Изнутри их обклеивали тканью или бумагой.

В некоторых случаях шкатулки делались многоярусными, каждое отделение в них могло служить самостоятельным вместилищем и открывалось автономно.

Внутреннее пространство шкатулок другого типа разбивалось на множество отдельных ящичков-отсеков, имевших собственные запоры.

ШТОФ.

Сосуд для водки и вина, стеклянный, с четырехгранным высоким туловом и коротким горлышком, закрывавшимся пробкой.

Штофы изготавливались на разные объемы жидкости. Наиболее часто встречающимся был **штоф** «осьмериковый», равный 2 бутылкам или 16 чаркам, и «десятириковый», содержащий 1,5 бутылки водки или 12 чарок, соответственно $\frac{1}{8}$ и $\frac{1}{1_{10}}$ ведра.

ШУМОВКА

(ДОБЫВАЛКА, КОЁК, НАПОЛОВНИК 2, ОТНИ-МАЛКА 2, ОЧЁЛЫШ, ПЕЛЬМЕННИЦА, ШАБАЛА 1, ШИБАЛКА). Большая деревянная ложка с длинным черенком и мелким овальным или круглым черпаком с частыми круглыми отверстиями. Шумовка использовалась для вытаскивания из горшка мяса, пельменей, вареных яиц, рыбы, снимания накипи, образовывавшейся при варке пищи.

Распространена повсеместно.



ШЕЛКУНЧИК. То же, что шипцы.

ШЕМОЧКИ. То же, что шипиы.

ЩИПЦЫ (ГРЫЗУН, ДАВОЧКИ, ЗУБЫ, КУСАКИ, КУСАЧ---, ТИСОЧКИ, ТОПОРОК, ЩЕЛКУНЧИК, ЩЕМОЧКИ, ЩОМЫ). Металлический инструмент для сжимания, схватывания, держания, раскалывания чего-либо, состоит из двух стержней, соединенных посредине шарниром (в Тульской губ. место скрепления двух половинок шипцов носит название «колодка»).

Существуют **шипцы** сахарные, предназначенные для раскалывания сахара (зубы, кусаки, кусачки, топорок), **щипцы** для раскалывания орехов (грызун, давочки, тисочки, щелкунчик, щемочки, щомы) и **щипцы** для снятия нагара со свечи. Термин **щипцы** распространен в России повсеместно.

ЩОМЫ. То же, что щипцы.

R

ЯНГА.

То же, что *ковш* железный, «в коем, — как пишет В. Даль, — оренбургские казаки на походе иногда варят похлебку».

ЯНДОВА.

То же, что *ендова*. Древнерусское название *ендовы*.

Костромская, Новгородская, Тверская губ.

ЯСЛИ

(ВЯСЛЫ, КАПТУХ). Долбленое или сколоченное деревянное *корыто* на ножках, для кормления домашних животных.

Термин был распространен повсеместно.

Термин известен повсеместно.

ящик.

Емкость, укладка, прямоугольной или квадратной формы, без крышки или с накладной или навесной на петлях крышкой. Выполнялся из плотно пригнанных друг к другу деревянных плоских плашек. Как правило, не имел украшений. Служил для хранения различного вида бытовых вещей и одежды.

словник

Андроны III, 126	Божница (боженка, божица,
Арчул III, 126	божка, киот, образница) II,
	65
Бабайка III, 127	Бокал III, 138
Бадейка III, 127	Бочка III, 139
Бадея III, 127	Братина (братинка, братна, бра-
Бадья III, 127	тынка, братынь, братыня) III,
Бадьян III, 129	142
Бадяжка III, 123	Бук (жлук) III, 145
Баклага (фляга) III, 129	Бурак (туес) III, 146
Балабайка (палащелка) III, 129	Бусак III, 147
Баранчик II, 64	Бутылка (баклага, бальзанка, баня,
Барило (барильце) III, 131	барыня белая, барыня голая,
Баул III, 131	ведро, воробей, гусак, гырца-
Баулец III, 131	вень, диковинка, зеленик, зель-
Бель III, 132	ник, зулейка, кабанка, карват-
Бельемойка III, 132	ка, колба, косуха, косушка, кра-
Берестеник III, 133	соуля, кукла, куп, ладонка, ле-
Берещанка III, 133	дунка, лешадка, ликёрница,
Благовестка II, 64	монах, осьмушка, пузырь, раз-
Бленда III, 134	мерок, скляница, сороковка,
Блюдник III, 134	четвертушка, четверть, шкалик)
Блюдо (безымянка, блюдник, блю-	III, 147
дышко, калган, камушка, кара,	Буфет (комод, конторка) II, 66
корец, кросулька, крошильни-	
ца, крупник, кульпан, миса,	Ваган III, 149
мясник, наблюдник, ночевка,	Ваза III, 149
рассольница, солонуха, суда)	Валёк (варда, колотилка, лапта,
III, 134	портомойник, пральник) III,
Блюдце (блючико, донечко, зарко,	149
латочка) III, 137	Bapкa III, 150
Боговы портки II, 65	Ватола II, 67
Бодня (кубел) III, 138	Вахатка III, 150
Божник (иконник, набожник, обо-	Ведро III, 150
розник) II, 65	Веник III, 151

Двойнята (двойчата)

III, 166

Камка

Веретенница III, 154 Дивильце II, 71 Верянка (угольница, угольня) III. Долбушка III. 167 Дошник (чоп) III. 168 Весельне III, 154 Дробинка III, 170 Весёлка (квашонник, ласт, липок, Дрожженик III, 170 лобошайка, пихтель) III, 154 III, 170 Дупелышко Весло III. 154 Дымоволок I, 25 III, 154 Ветлуха III, Вехотка (вехоток, вехоть) Емки (жимы, съёмцы) III, 172 155 Ендова (бор, ендовина, кандея, му-Вешалка (конёк) II, 67, торма, яндова) III, 172 Вилка (бенечка, виделка, видельце, вилейка, вилошка, грабуска, Жагальник (жегало) III, 175 двояшки, кошка, остячок, при-Жарник (жарница, жаровник, жаемец) III, 155 (кнаоа III. 175 Воронец (брус пирожный, брус Жарованка III, 175 полатный, брус чуланный) Жбан (доскан, коноб, скринка) III, 175 Воронка (лейка, русленник, сливальник) III, 157 Заборка I, 26 Загнет (бабка, горнушка, жарат-Гасильник (гасило) III, 158 ник, порсок) I. 26 III, 158 Гасник Загнет II, 72 I, 27 Глушилка (заглушка, загнёта, за-Задорга Залавка II, 72 морница) III, 158 Голбец (голбчик, голубец, казёнка, III, 178 Залавник (лежанка) I, 19 кутник) Залавок II, 72 Голбец верхний Занавеска (занавесь) II. 73 I, 20 Голик (гольё, деркач) III, 159 73 Занавесь кутная II, Голландка (груба, грубка, камин) Западенка І, 27 I. 21 Зелёнка III, 179 II, 68 Голубок Зепь (зобь) III, 179 Горка II, 68 Зеркало И, 74 Горшок III, 160 III, 179 Зобня (кормовка) III, 162 Грабилка Зымза II, 78 Графин (бардак, графиня, кара-Зъёмы III, 179 фирь) III, 163 Гребень (гребёнка) III, 163 Кадка (кадушка, кадь) III, 181 Грубка I, 21 Казан (казанок) III, 183 III, 165 Грузилка Казенка I, 28 Грядка I, 22 Калита III, 184 Грядка II, 69 Каль III, 184 Камелек I. 28 I, 23 Камин I, 29 Дверь III, 185

II, 84 II. 79 Камчатка (камчатник) Комол Канапа II. 79 Коник (лавка мужская) I, 29 Kapa III, 186 II. 84 Каравайница III, 186 Коптилка (гасик, гасник, курилка, курушка) III, 202 Kapec III, 187 III, 202 I, 29 Каржина Копыстка Карман (настенник) III. 187 Кореневка (корененка, кореник, корневатка, корнятка) III, 202 Каток (полозки, покоток) III, 187 Кореничок III, 202 Корзина (каль) III. 203 Кашевар (кашеварня) III. 187 Квашенник III, 188 Короб (коробейка, коробеюшка, коробица, коробой, коробойка, Квашня (дежа, дежка, квашонка) коробья) III, 204 III, 188 III, 208 Кирляга III. 191 Коробочка Коробьюшка III, 191 III, 208 Киса Коромысло (коромысел) III, 209 Киселёвка III. 192 Корчага (гвоздянка, дыроватка, Кисельница III. 192 III, 210 дырянка) Кисет (казичка, каптура, каптюрь, Корыто (балья, жёлоб, кемья, колкапчук) III, 192 ган, колда, комейка, комяга, ко-Кичига (правник, прало) III. 193 III, 211 няга) Клещи (жлук) III, 194 III, 212 Кострец Клюка (клюшка) III, 194 III, 213 Котел Ковер (килим, настольник) II, Котома (котомка) III, 213 80 III, 214 Коточиг Ковш (баргалик, восьмерик, же-Котушка (уховёртка, ухокопка, лезник, калган, кобзарик, ков-III, 214 ухочистка) шик, кожучок, колышка, ко-III, 214 Кофейник (кухлик) люх, конюх, кораз, корец, ко-Кочерга (дергач, загребка, каковробичка, корочка, коряга, KVка, кача, кинка, кичига, клюка, бышка, кутейница, лапёшка. кокорюка, копан, корень, колебедок, наливка, носачок, обряга, кочега, крюк, ожег, пехло, кач, питушка, потаковка, черрычаг, шевырялка, ширяло) нило, черпак, четверик, III, 215 янга) III. 195 Кошара III, 218 Ковш питий III, 199 Кошёвка (кошова) III, 218 III. 199 Ковш плавной Кошелёк III, 218 Ковшик III. 199 III, 219 Кошель Козла III, 199 Красный угол (угол большой, угол Койка II, 81 передний, угол святой, сутки) II, 81 Колка I, 30 III, 200 Колода Кремень III, 220 III, 200 Колодея Кринка (балакирь) III, 221 III, 201 Колупарь Кровать (койка, коник, ложница) Колыбель (зыбка, качка, люлька) II, 84 II, 81

Крошни III, 221 Ленивка II, 87 III, 222 III, 238 Крошня Ливер Кружка (бляшанка, горнц, душни-Липка II, 87 чок, калган, кандея, канопка, Ложка (бутырка, веселочка, возилка, долгоноска, долгочеренканька, карватка, коноб, конюка, загибка, каробка, кержанка, ха, корец, красоуля, кунган, кухлик, оловяник, ручка, сотка) коковка, копалка, коренушка, крестовка, лапёшка, ложка бас-III, 222 кая, ложка белая, ложка бур-Крупник III, 224 лацкая, востроносая, II. 86 ложка Крюк ложка гладкая, ложка корневая, Куб III, 224 ложка писаная, ложка полубас-Кубганчик III, 224 кая, ложка соусная, ложка хох-III, 224 Кубло лацкая, лотачёк, лузка, меже-Кубок (балдак, корец, кубушок) умка, наливка, носатка, рыбка, III, 224 серебрушка, сибирка, хлебалка, Кубышка III, 225 шалаболка, шевырка) III. 238 Кудка II, 86 III, 245 Лопата загнёточная Кужня III, 225 Лопата хлебная (копыч, III, 226 пехло, Кузло пекла) III, 245 Кузов (кузовок) III. 226 Лопатка жаровая III, 247 Кухля III, 229 III, 247 Лоток Лабзень III, 230 Лохань (ложкомойка) III, 247 I. 33 III, 248 Лубня Лавка Лавка долгая (лавка бабья, лавка Лубочные картинки II, 87 Лукно (лукошко) смертная) I, 34 III, 248 Лучина (луч) III, 249 Лавка короткая (лавка красная, I, 34 лавка передняя) I, 34 Лавка кутная Мары II, 91 Лавка передняя I, 35 Маслёнка (маслянка) III, 250 III, 250 Лавка пороговая (лавка задняя) Маслобойка I. 35 Мата III, 251 Лавка судная (судница) I, 35 Матица (брус, матка, сволок) I, Лагун (ручонка, стоян, хандейка) 36 III. 230 Матрас (подстилка) II, 91 Лампа III, 232 Мелен III, 251 Лампа керосиновая (карасинка) III, 251 Метла III. 232 Миска (байдаражник, бандара, Лапка III, 233 вазка, джамка, долбянка, ду-Ларец (теремок) III, 233 пелка, калабашка, калаванка, Ласт III, 237 калган, колчужка, корец, куп-Латка (жаровня, плошка, черелышка, ладочка, лапёшка, миса, пушка) III, 237 носовик. ночёвка, оладница, Лежанка I, 35 опанка, панка, папырь, пличка, III, 238 Лежанка подлёвальник, поливанец, рыб-

Ночва (сельница, сеяльница, соник, солило, супник, чаронка, чельнипа) III. 264 III, 252 чинак) Молочник (лембик, сливочник) И. 97 Огибка III. 254 Огневица (трутница) III. 267 Мост II. 91 Огниво (кресало, плашка, плитка) Мостина III. 254 III. 267 III. 254 Мундштук Одевальница И. 97 Муравлёшка (муратка) III. 255 Одеяло (ватола, дерюга, капа, оку-Мутовка (рогатка) III, 255 та, попонка, разнопряжка) II, 97 Мухобойка III, 255 Окно I. 37 I, 42 Набирка (набирашка, набируха) Окно венециянское III. 256 Окно волоковое I, 42 Окно косящатое (окно красное) Наблюдник (блюдешка, блюдник) И. 92 I. 42 Набожник (обвеска) И. 92 Окно образчатое I, 43 II, 93 Окно репьястое I. 43 Наволочка I, 43 Надпыльник III. 256 Окно слуховое II, 93 Окно смотрильное I, 44 Накилка Окно судное I. 44 Накотельник (жаратка, отвёрты-I, 44 вальня) III, 257 Оконница Опарник (опара, опарница) III. Накрючник (наспичник, настенполотенце, рушник) 269 И, 93 Опихивалка III, 270 Отопок III, 271 Накутник II, 94 Очап (качулька) II, 98 Наматрасник II, 94 III, 257 Напалок III, 257 Падог (батог, посох) III. 272 Нарусленик (русленик) Пайба III, 272 Hacoc III, 257 Папиросница III, 272 Насундучник (попонка) II. 95 II, 99 Пелена для богов Наугольник II, 96 Пепельница III, 273 Недомерок III, 257 Перебирка II. 99 Нож (берестяник, дежник, карна-Переборка (заборка, застенок) I, чик, квашенник, кинжал, кла-45 денец, клепик, кляп, колодей, колотик, косарь, косичка, кос-Пересек III, 274 ник, косорь, косторезка, косяк, Пересовец II, 99 котач, кшеник, лопатка, ми-Перечница III. 274 сарь, мусат, нож бабий. Перина II, 99 копейковый, нож мужичий, Пермень III, 274 нож поварской, нож тяпаль-Пестер(ь) (пестерюга, пехтерь, пеный, носатик, оскрёток, резак, III, 274 щерь) чапель, чепелышка) III, 258 Печной угол (угол бабий, угол Ножны III, 263 жерновой, угол подовый, кут, Носила (носилки) III, 264 середа) I, 45

Печь курная (печь черная) I. 48 Полавочник II. 102 I. 57 Печь русская I. 48 Полати Пивнуха III, 275 Поличка. І. 58 III. 275 Половик (ватолка, дерожка, дерю-Пирожница га, круг, полаз, положинка, по-Плат II. 99 Платок II. 100 стилка, рогожа) II. 102 II. 103 III, 276 Половинка Плосковенька Плошка (белушка, жарник, кара, Полог II. 103 Полотенце (крюковник, набожколюшка, лагушка, чаронка; ник. накрючник, перебирка. жировик. жирник. каганец. плат, платок) II, 103 лейка, ночник, сальник, свет-III. 284 Полотуха (повалуха) III, 276, 277 ник) Полтушка III. 284 Повалуха III. 277 III. 284 Полуштоф Поварёшка (блинница, кашница, Помело III. 284 кевуль, ковшик, корец, лапёшка, лейка, луполовня, на-Помельне III. 289 Порог I. 58 ливка, наполовник, обварница, Поставец (поставня, став, ставец, ополовник, отнималка, патлун, пихтель, поварница, половник, цаплажка, чабарка, чупка) III, 289 цупизник, черпак, чум, шала-III. 290 Поставуха пайка) III, 278 II, 106 Подголовник (изголовник) II. Постель II, 106 100 Постлань Посудник (посудница) II. 107 Подголовник (изголовок, подголо-I. 59 III. 278 Потолок вок) III, 290 Пошов Поддон (доно, донышко, круг, под-Прилуб (чулан, шомныша) I. 60 блюдник, подкотельник) III. Приступок II, 107 280 Прихватка Подзор И, 100 (горчевник, горчуха, Поднос (доно, донышко, доска, горшевик, горшечник, жгарявкорытко, кроват, круг, наблюдка, отимки, отнимайка, отни-III. 281 отнимишка, ник, тройка) малка, отнимка, отымалок, отымальник) III. Подойник (доёнка, доильник) 290 III, 282 Простыня (настольник, рядно) II. Подсвечник (вехтарь, свечник) 108 III, 283 Подстилка (ватола, дерюга, лож-Противень III. 291 ник, постель, сенник) Прошивень III, 291 II. 101 Подушка II, 101 Рассольница (солонуха) III, 292 Покрывало (ватола, дерюга, наки-III, 292 Решето накрывашка, попонка, III, 293 Рог подстилка, рядно) II, 101 Рожок (масленичка, соска, сосуль-Пол I, 55 Полавочник (полица, грядка) ка) III, 293 I, Рост III, 294 57

Рубель (каталка, рубежница) III. 294 Рукомойник (умывальник) III, 295 (утиральник, утирка) Рукотерка III, 296 Рушник для богов II. Рюмка (аршинчик, карватка, кашница, келих, келишек, келюх, килявочка, киляжка, кнут, красоуля, кубочек, лампадка, одноножка, отик, сгон) III, 297 Саквояж III. 300 Самовар (кипятильник, кубик, паровик, самогар, самограй, самогрей, самодур, самокипец, сби-III. 300 тенник) III, 303 Сахарница Светец (светило, светильник, свесветильня, тильно. светыч) III, 304 Светильня III. 306 Свеча (жигалка, нитка, сальник) III, 306 Серёнок (серник, серянка) III, 309 III, 309 Сито III, 309 Скалка Скамеечка II. 110 Скамья (загнёт) II, 111 Скамья перемётная II, 111 Скамья переносная II, 112 Скамья приставная II, 112 Скатерть (бранник, Камчатка, камчатник, накидка, настольник, натрапезник, постелюха, лешник, столешница) II. 112 Складни III, 310 Скобкарь (ваган, гусак, каптарь, копкарь, медовница) III, 310 Сковорода III, 313 Сковородник (блинник, выхватень, дежка, емки, загнётка, клюка, клюшка, крюк, лепёшечник, насковородник, паш-- ник, печальник, печелюжник,

ля, чапела, чапельник, чаплик, III. 313 чапляник) Скребач (косарь, косырь, скребло) III. 314 Скребёлка (скрябка) III. 315 Скребло III, 315 III, 315 Скрыня Совок (гребок, загребало, закидывалка) III, 316 Солонка (баран, берестенка, дуплёнка, колодчик, коренушка, кубышка, кужня, курочка, кутька, лапоть, лукошко, плетушка, плошка, солило, тюрник, утица, чухарь) III, 316 Соусник (передача, подливник) III, 321 Сочелица III, 321 Спина II, 114 Спичечница III, 321 II. 114 Спичник II, 114 Ставец (поставник) Ставница III, 321 Стакан (аршинчик, балдак, водопойка, горнц, достакан, крышать, кубышка, мерочка, оловянник, поставуха, стакан дородный, чабарка, чапаруха, чу-III. 321 машик) Стол II. 114 Столбушка II, 117 Стопа (балдак, бачовка, братина, коноб, поставуха, скринка, скрыница, стопка, стоячок) III, 323 Стул II, 118 Стульчик II, 119 Стульчик детский (дупле, дуплянка, седулка, седунка, седуха, сиделка, стоюшка, стоялка) II, 119 Ступа с пестом III. 324 III, 325 Ступка с пестиком Судки III, 326

подчапельник, цапальник, цап-

Судомойка III, 326 Сума (сумка) III, 326 Сундук III, 326 Сахарница III, 328 Сырно II, 120

Табакерка (берестенка, берестовка, берестянка, доскань, такаковка, табатирка, тавлинка) III, 330

Табуретка II, 120

Таган (ветродуй, жирник, казан, казанец, корчага, очаг, рост, таганка, треножник) III, 331 Тарелка (корец, крошонка, круг, папырь, плосковенька, тарель) III, 331

Топник (масленка, рыльник, топушка) III, 334

Торба III, 334

Трубка курительная (ганза, долгушка, дорзама, дымокурка, кабанка, кожушок, курило, люлька, пипка, пипица) III, 335

Трут III. 335

Трут III, 335 Трутоноша III, 336 Турсук III, 336

Укладка

Уксусник III, 337 Уксусница III, 338 Умывальник III, 338 Ухват (вилы, емки, каргач, кнек, ожег, очеп, подъём, рогатина бабья, рогач, рычаг, угар, удалец) III, 338

III, 337

Ушат (бодень, ушатик, уши) III, 340

Фильтр (кидка, кита, колосники) III, 343 Фляга III, 343 Фонарь III, 343 Хлебня (хлебница) III, 345 Хлопушка III, 346 Хлуд (водонос, дрюк, дубина, ослоп, стяг) III, 346 Ходульки (тележка, ходули, ходунки) II, 121

Цевельница III, 348

Чайник (габарка, камбрык, кухлик, носатик, укропник) III, 349

Чайник заварочный (запарник, имбрик, носатик) III, 350
Чайница (бакша, банка) III, 350
Чарка (гомзуля, корец, косушка, кумка, царва, чабарка, чапаруха, чирок) III, 351

Чаруша (чашка короноватая, чашка хлебопечная) III. 353 Чаша (бабурка, баклашка, бодяга, долбушка, зелянка, калабашка, калаванка, калган, каменка, камушка, кандея, карга, каталка, кержанка, китаечка, колпак, колюшка, корец, коробица, кумка, лабовка, лагушка, пёшка, лапырка, лубочек, махотка, миса, монголка, одноручник, панка, пантюшка, папря, пличка, плоскуша, подмесок, поливанец, свес, суд, суда, судно, чинак, шабала) III, 353

Чаша десятичная III, 357 Чаша десятная III, 357

Чашка чайная (бандара, белошка, белушка, белянка, верхняк, водопойка, кумка, кунка, ценина, чумашик) III, 357

Чепалка III, 358 Чугунок III, 359

Чуман (чумашка) III, 360

Чумуха (рыболовка) III, 360

Шайка (камушка) III, 361 Шапочник II, 122 Ширма II, 122 Шкатулка III, 362 Шкаф II, 122 Штоф III, 363 Шумовка (добывалка, коёк, наполовник, отнималка, очёлыш, пельменница, шабала, шибалка) III, 363 Щипцы (грызун, давочки, зубы, кусаки, кусачки, тисочки, топорок, щелкунчик, щемочки, щомы) III, 364

Ясли (вясли, каптух) III, 365 Ящик III, 365

СОДЕРЖАНИЕ

Предисловие	5
<i>Раздел I</i> Внутреннее пространство избы	15
<i>Раздел II</i> Мебель и убранство избы	63
<i>Раздел III</i> Домашняя и хозяйственная утварь	125
Словник	366

Русская изба (Внутреннее пространство, убранство дома, мебель, Р88 утварь): Иллюстрированная энциклопедия / Авт.-сост.: Д. А. Баранов, О. Г. Баранова, Е. Л. Мадлевская и др. — СПб.: Искусство—СПБ, 2004. — 376 с: ил.

ISBN 5-210-01589-0

Энциклопедия впервые представляет наиболее подробное описание русской избы XVIII — первой четверти XX в., которая в традиционном обществе являлась одним из ключевых символов культуры. Основное внимание в ней уделено интерьеру избы и описанию ее предметного мира. Из статей можно узнать, как выглядели те или иные предметы крестьянского быта, как их изготавливали и как они использовались в повседневной и праздничной жизни народа.

Издание иллюстрировано прорисовками предметов крестьянского быта и документальными фотографиями XIX—XX вв. из фонда Российского этнографического музея.

ББК 85.12

Научно-популярное издание

Русская изба (Внутреннее пространство, убранство дома, мебель, утварь)

Иллюстрированная энциклопедия

Авторы-составители:

Д. А. Баранов, О. Г. Баранова, Е. Л. Мадлевская, Н. Н. Соснина, О. М. Фишман, И. И. Шангина

Редактор Г. А. Шпак Корректор Л. Н. Борисова Набор Г. П. Жуковой Компьютерная верстка С. Л. Пилипенко

Подписано в печать 12.IV 04 г. Формат издания 70х100 1/16. Бумага офсетная. Гарнитура Балтика. Печать офсетная. Усл. печ. л. 33,8. Усл. кр.-отт. 34,55. Уч.-изд. л. 19,62. Тираж 3000. Заказ № 3018. Издательство «Искусство—СПБ». 191014 Санкт-Петербург, Саперный пер., 10, офис 8. Отпечатано с диапозитивов в Академической типографии «Наука» РАН. 199034 Санкт-Петербург, 9 линия, 12